



Brenda Micaela Viveiros Melo

Licenciada em Engenharia Alimentar

**Verificação das condições higio-
sanitárias e técnico-funcionais de
alguns estabelecimentos comerciais de
géneros alimentícios do município de
Vila do Porto, ilha de Santa Maria,
Açores**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em
Tecnologia e Segurança Alimentar

Orientador: Professora Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz
Fernando, Professora Auxiliar, FCT/UNL

Júri:

Presidente: Professora Doutora Benilde Simões Mendes
Vogal: Mestre Pedro Miguel Lucas Franco
Vogal: Professora Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando



FACULDADE DE
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Setembro de 2013

Brenda Micaela Viveiros Melo

Licenciada em Engenharia Alimentar

**Verificação das condições higio-
sanitárias e técnico-funcionais de
alguns estabelecimentos comerciais de
géneros alimentícios do município de
Vila do Porto, ilha de Santa Maria,
Açores**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em
Tecnologia e Segurança Alimentar

Orientador: Professora Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz
Fernando, Professora Auxiliar, FCT/UNL

Júri:

Presidente: Professora Doutora Benilde Simões Mendes
Vogal: Mestre Pedro Miguel Lucas Franco
Vogal: Professora Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando

Setembro de 2013

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Copyright – Brenda Micaela Viveiros Melo, FCT/UNL, UNL

A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade Nova de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

AGRADECIMENTOS

O terminar desta etapa da minha vida jamais estaria completo se não deixasse uma palavra de agradecimento a todos aqueles que de alguma forma contribuíram e estiveram presentes no alcançar desta meta.

Em primeiro lugar quero deixar o meu muito sincero obrigado à Professora Ana Luísa Fernando por ter aceite orientar-me ao longa desta caminhada, pela sua sempre disponibilidade e paciência, pelos conhecimentos transmitidos e pelo seu apoio e encorajamento. Sem tudo isto a elaboração desta dissertação não teria sido possível.

Não posso também deixar de agradecer a todos os professores da FCT/UNL que transmitiram todos os seus conhecimentos de forma exemplar, fazendo com que estes 2 anos valessem todo o esforço exigido. Aos amigos, em especial àqueles que partilharam a mesma ambição, obrigado por todo o companheirismo e amizade.

A todos os colegas da Câmara Municipal de Vila do Porto que contribuíram para a realização desta dissertação. Este agradecimento estende-se também a todos os comerciantes de Santa Maria que colaboraram em todas as vistorias realizadas e que fizeram com que o meu interesse por esta área em particular aumentasse.

Por último, mas de todo não os menos importantes, quero agradecer aos meus pais por estarem sempre presentes, apesar de a distância ter sido grande, e por sempre acreditarem que sou capaz de alcançar tudo aquilo a que me proponho. À minha irmã pelo seu sempre apoio e motivação, obrigado. Ao meu namorado pelo apoio incondicional, pela preocupação e pela paciência, muito obrigado. Sem estes pilares, a construção do meu futuro tornar-se-ia uma tarefa muito mais difícil.

RESUMO

A seguinte dissertação tem como base os resultados obtidos num projeto desenvolvido com o apoio da CMVP (Câmara Municipal de Vila do Porto), em que se efetuou a verificação das condições higio-sanitárias e técnico-funcionais de alguns estabelecimentos comerciais de géneros alimentícios do município de Vila do Porto. Este projeto foi desenvolvido e executado com o apoio de três técnicos estagiários da CMVP, dado a inexistência de um técnico superior da área na entidade referida, entre 4 de Março e 12 de Julho de 2013.

Os dados foram recolhidos por observação direta das condições higio-sanitárias e técnico-funcionais dos estabelecimentos vistoriados, recorrendo ao auxílio da ficha de verificação elaborada de acordo com a legislação aplicável para o sector alimentar.

Dos 42 estabelecimentos existentes no município de Vila do Porto foi possível proceder à vistoria de 15, sendo 2 peixarias, 3 talhos, 4 estabelecimentos de venda de frutas e hortícolas, 1 estabelecimento de comércio a retalho de leite e de derivados, 2 estabelecimentos de comercialização de géneros alimentícios, 2 estabelecimentos de restauração e bebidas e 1 estabelecimento de bebidas. A taxa de verificação dos estabelecimentos foi de aproximadamente 36%.

Os dados recolhidos permitiram concluir a persistência de inconformidades como a arrumação imprópria dos produtos e utensílios de limpeza, a incorreta gestão de resíduos, a inexistência de alguns equipamentos necessários nas instalações sanitárias do pessoal de serviço, a ausência de colaboração do pessoal de serviço para uso de vestuário adequado e para abstenção de uso de acessórios durante a laboração e a existência de um inadequado programa de controlo de pragas. Tendo em conta que a manutenção da higiene e segurança alimentar é um aspeto fulcral para a disponibilização de alimentos seguros para a saúde pública, recomenda-se a organização de programas de acompanhamento e vigilância, de modo a atenuar a existência destas e outras irregularidades.

Palavras-chave: condições higio-sanitárias e técnico-funcionais; estabelecimentos do sector alimentar; ficha de verificação; higiene e segurança alimentar; irregularidades.

ABSTRACT

The present work is based on the results of a Project developed with the support of CMVP (Câmara Municipal de Vila do Porto), in which was made the verification of hygienic-sanitary and technical-functional conditions of some food establishments in Vila do Porto. This project was developed between 4th of March and 12th of July 2013 by three technical interns of CMVP.

The data were collected by direct observation of the conditions presents in the food establishments, according with guidelines based on food laws.

From the existing 42 establishments in Vila do Porto, 15 were visited, with a 36% verification rate. 2 of them were fishmongers, 3 butchers, 4 fruit and vegetables establishments, 1 dairy products establishment, 2 minimarkets, 2 restaurants and beverage and 1 beverage only.

It was concluded, by the collected data that it still persists actions such as incorrect storage of cleaning products, inadequate waste management, bad conditions in workers toilets, use of non permit accessories and an inadequate urban pest control. Food safety poses a significant concern for guarantee quality of food, so it is important the organization of regular support and control of establishments to decrease the occurrence of irregularities.

Keywords: food establishments; food safety; guidelines; hygienic-sanitary and technical-functional conditions; irregularities.

ÍNDICE

1.	INTRODUÇÃO	1
1.1	SEGURANÇA ALIMENTAR	1
1.1.1	Estabelecimentos de restauração e de comercialização de géneros alimentícios	1
1.1.2	Perigos de origem alimentar	3
1.1.3	Doenças de origem alimentar	7
1.1.4	Legislação e controlos oficiais no sector alimentar	14
1.2	OBJECTIVO DA DISSERTAÇÃO.....	19
2.	METODOLOGIA.....	22
2.1	PLANEAMENTO DO TRABALHO	22
2.2	INSTRUMENTOS DE TRABALHO	22
2.3	CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA	32
2.4	PROCEDIMENTOS TÉCNICOS	32
3.	APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	34
3.1	CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS.....	34
3.1.1	Instalações e infraestruturas	34
3.1.2	Cozinha, copas e zonas de fabrico.....	37
3.1.3	Mobiliário, equipamentos e utensílios de cozinha	39
3.1.4	Disposição dos locais de trabalho	41
3.1.5	Higienização: limpeza e desinfeção.....	43
3.1.6	Resíduos	45
3.1.7	Instalações sanitárias e vestiários do pessoal de serviço.....	47
3.1.8	Fardamento e higiene pessoal	49
3.1.9	Armazenamento e conservação dos alimentos	50
3.1.10	Plano de controlo de pragas	54
3.1.11	Formação do pessoal de serviço	56
3.1.12	Sistema de segurança alimentar: HACCP	57
3.1.13	Segurança e higiene no trabalho.....	58
3.2	DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	59
4.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	65
5.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	67
5.1	LEGISLAÇÃO CONSULTADA	69

5.2	BIBLIOGRAFIA CONSULTADA E NÃO CITADA	70
6.	ANEXOS	71

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.1 - Tipos de estabelecimentos de comercialização e respetivos exemplos.	2
Figura 1.2 - Possíveis origens do surgimento de doenças associadas à ingestão de alimentos. 8	
Figura 1.3 - Local de ocorrência dos surtos alimentares confirmados em Portugal de 2004 a 2010.....	11
Figura 1.4 - Alimentos responsáveis pela ocorrência de surtos alimentares confirmados em Portugal de 2004 a 2010	12
Figura 1.5 - Fatores responsáveis pela ocorrência de surtos alimentares em Portugal de 2004 a 2010.....	12
Figura 1.6 - Agentes infecciosos responsáveis pelos surtos de origem alimentares registados na UE em 2011.....	13
Figura 1.7 - Mapa ilustrativo de Santa Maria e a localização de cada freguesia	19
Figura 1.8 – Tipos de estabelecimentos do sector alimentar no Concelho de Vila do Porto.	20
Figura 2.1 - Ficha de verificação das condições estruturais e higio-técnico-sanitárias gerais do estabelecimento e das zonas de serviço, boas práticas de higiene e verificação do sistema de autocontrolo utilizada nas vistorias.	30
Figura 2.2 - Folheto informativo oficial da CMVP (exterior).	31
Figura 2.3 - Folheto informativo oficial da CMVP (interior).	31
Figura 3.1 - Parede em condições inadequadas e pavimento com água devido ao mau escoamento.	36
Figura 3.2 – Condições dos pavimentos, paredes, tetos, portas e janelas verificadas na primeira vistoria aos estabelecimentos alimentares.	36
Figura 3.3 – Lavatório para a lavagem de mãos de comando manual e sem doseador de sabonete líquido.	38
Figura 3.4 - Evolução da primeira para a segunda vistoria no cumprimento dos requisitos relativos ao programa de controlo de pragas.....	38
Figura 3.5 - Inadequada arrumação de loiça e utensílios de cozinha.	41
Figura 3.6 - Esquema de um estabelecimento de restauração de acordo com regras de conceção e disposição dos locais de trabalho.....	42
Figura 3.7 – Recurso a varredura a seco e inadequada arrumação de produtos e utensílios de limpeza	44
Figura 3.8 - Evolução observada da primeira para a segunda vistoria no que respeita à proibição de recurso a varredura a seco para higienização dos pavimentos.	45
Figura 3.9 - Evolução observada da primeira para a segunda vistoria na arrumação correta dos produtos e utensílios utilizados para limpeza.	45
Figura 3.10 - Evolução verificada da primeira para a segunda vistoria respeitante às características dos recipientes para colocação de resíduos.	46



Figura 3.11 - Recipiente inadequado para depósito de resíduos em estabelecimento alimentar	47
Figura 3.12 - Exemplo de lavatório individual bem equipado para higienização das mãos.	48
Figura 3.13 - Evolução verificada da primeira para a segunda vistoria referente às características dos lavatórios de higienização das mãos.	49
Figura 3.14 – Funcionário com calçado adequado e funcionário sem utilização de touca.	50
Figura 3.15 – Exemplo de equipamento e procedimento adequado para descongelação de produtos alimentares	52
Figura 3.16 - Modelo de marca de salubridade.	53
Figura 3.17 – Estabelecimento de comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos sem rotulagem e com rotulagem nos produtos expostos	54
Figura 3.18 – Alimentos congelados de forma artesanal.	54
Figura 3.19 - Eletrocutor de insetos sem adequada higienização situado numa porta de contato direto com o exterior.....	56

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1.1 - Tipos de perigos associados a alimentos	3
Quadro 1.2 - Exemplos de bactérias associadas à contaminação de alimentos, alimentos em que podem ser encontradas e respetivos sintomas.....	5
Quadro 1.3 - Exemplos de alguns parasitas que podem ter o Homem como hospedeiro	5
Quadro 1.4 - Número de casos de doenças de origem alimentar em Portugal de 2004 a 2010 .	8
Quadro 1.5 - Fatores que condicionam a severidade de uma doença de origem alimentar	9
Quadro 1.6 - Número de surtos em Portugal de 2004 a 2010.....	10
Quadro 1.7 - Competências e atribuições das principais entidades envolvidas no controlo oficial	17
Quadro 1.8 – Principais diferenças das normas ISSO 9001 e ISSO 22000.....	18
Quadro 1.9 – Número de habitantes distribuídos pelas freguesias de Santa Maria	20
Quadro 3.1 -Temperaturas recomendadas de conservação em refrigeração para diferentes categorias de produto	51
Quadro 3.2 – Resumo das não conformidades observadas para cada requisito avaliado.	61

LISTA DE SIGLAS

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

BRC – British Retail Consortium

CAE – Classificação das Actividades Económicas

CMVP – Câmara Municipal de Vila do Porto

DGADR - Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DGAIEC – Direção Geral das Alfândegas e Impostos Especiais de Consumo

DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DGPA - Direção Geral das Pescas e Aquicultura

DRAP – Direção Regional de Agricultura e Pescas

EFSA – European Food Safety Authority

FVO – Food and Veterinary Office

GFSI – Global Food Safety Initiative

GPP - Gabinete de Planeamento e Políticas

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

ICMSF - International Commission on Microbiological Specifications for Foods

IFS – International Food Standard

IGAP - Instituto de Gestão e Administração Pública

INRB - Instituto Nacional dos Recursos Biológicos

IRAE – Inspeção Regional das Actividades Económicas

ISO – International Organization for Standardization

PNCPI – Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado

UE – União Europeia

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

1. INTRODUÇÃO

1.1 SEGURANÇA ALIMENTAR

1.1.1 Estabelecimentos de restauração e de comercialização de géneros alimentícios

De acordo com o Decreto-Lei n.º 234/2007 são estabelecimentos de restauração, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele. As denominações mais comuns são restaurante, *snack-bar*, *pizzaria*, *take-away*, entre outros (Portal do Licenciamento a.). Por outro lado, estabelecimentos de bebidas são, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele. Entre as denominações encontramos, café, bar, pastelaria, gelataria, casa de chá, cervejaria, taberna, entre outros (Portal do Licenciamento a.). Estes estabelecimentos podem ainda dispor de salas ou espaços destinados a dança (Decreto-Lei n.º 234/2007).

Quando estes dois serviços são consolidados em um só estabelecimento é normalmente designado por estabelecimento misto de restauração e bebidas. O estabelecimento não pode publicitar uma designação que não possua. Por exemplo, um *snack-bar* é um estabelecimento de restauração que se distingue pelo serviço de refeições ao balcão, uma cervejaria é um estabelecimento de bebidas especializado na venda de cerveja (Portal do Licenciamento a.).

Numa outra perspetiva da área alimentar existem os estabelecimentos de comercialização de géneros alimentícios. Estes podem ser de atividade de comércio por grosso ou a retalho. Atividade de comércio por grosso designa toda a atividade de venda ou revenda em quantidade a outros comerciantes, retalhistas ou grossistas, a industriais, a utilizadores institucionais e profissionais ou a intermediários de bens novos ou usados, sem transformação, tal como foram adquiridos, ou após a realização de algumas operações associadas ao comércio por grosso, como sejam a escolha, a classificação em lotes, o acondicionamento e o engarrafamento. A atividade de comércio a retalho é a atividade de revenda ao consumidor final, incluindo profissionais e institucionais, de bens novos ou usados, tal como são adquiridos, ou após a realização de algumas operações associadas ao comércio a retalho, como a escolha, a classificação e o acondicionamento, desenvolvida em estabelecimentos e fora dos



VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

estabelecimentos, em feiras, mercados municipais, de modo ambulante, à distância, ao domicílio e através de máquinas automáticas (Decreto-Lei n.º 48/2011).

Para uma melhor compreensão a figura 1.1 demonstra os diferentes tipos de estabelecimentos de comercialização de géneros alimentícios, assim como alguns exemplos.

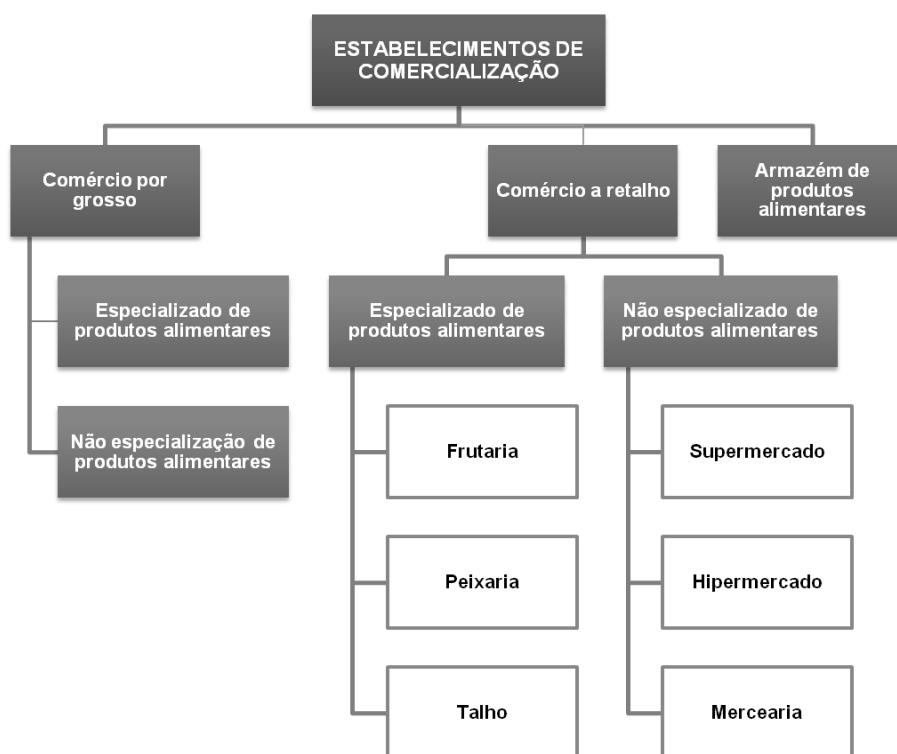


Figura 1.1 - Tipos de estabelecimentos de comercialização e respetivos exemplos.

A título de exemplo, a denominação comum de frutaria corresponde a um estabelecimento de comércio a retalho de frutas e de produtos hortícolas com o CAE (Classificação das Atividades Económicas) 52210. Uma peixaria (de peixe fresco ou congelado) corresponderá a um estabelecimento de comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos com o CAE 52230 (Portal do Licenciamento b.).

Todos estes estabelecimentos mencionados acima são cada vez mais utilizados pelos consumidores, sendo eles a origem dos produtos que compõem a despensa de uma família, uma vez que o recurso a hortas e criação de animais para alimento é escasso nos dias que correm. Esta mudança de hábitos por parte dos consumidores tem vindo a realçar cada vez mais a importância da higiene e segurança alimentar, estando assim o sector da restauração e comercialização de géneros alimentícios em constante evolução. Este crescimento exige a evolução das técnicas de preparação, confeção, conservação e transporte dos produtos alimentares, de modo a oferecer aos consumidores alimentos com qualidade sensorial, nutritiva

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

e dietética, respeitando as adequadas condições higio-sanitárias na sua produção e armazenamento.

1.1.2 Perigos de origem alimentar

Para uma eficiente prevenção da higiene e segurança alimentar torna-se necessário conhecer as características dos perigos associados aos alimentos, nomeadamente a sua natureza. De acordo com a ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods), um perigo alimentar é qualquer contaminação ou crescimento inaceitável, sobrevivência de bactérias em alimentos que possam afetar a sua inocuidade ou qualidade (deterioração), a produção ou persistência de substâncias como toxinas, enzimas ou produtos resultantes do metabolismo microbiano em alimentos. Isto é, perigo é tudo o que possa estar presente num alimento, de forma natural ou não, e que pode afetar a saúde do consumidor causando-lhe lesões ou doenças.

Os perigos que surgem em produtos alimentares podem ser classificados em perigos biológicos, químicos e físicos, tal como refere o quadro 1.1.

Perigo biológico	Perigo químico	Perigo físico
Bactérias	Aditivos alimentares	Caroços
Fungos	Alergénos	Madeira
Parasitas	Metais pesados	Metal
Vírus	Pesticidas	Ossos
	Resíduos veterinários	Objetos de uso pessoal
	Resultantes do processo de confeção	Pragas
	Toxinas naturais	Pedras
		Plástico
		Vidro

Quadro 1.1 - Tipos de perigos associados a alimentos (Adaptado de Baptista e Linhares, 2005).

Os perigos biológicos são os que representam uma maior ameaça para a inocuidade dos alimentos, uma vez que estão associados à manipulação dos alimentos pelos operadores e aos produtos crus contaminados que sejam utilizados como matéria-prima. Estes organismos podem ocorrer naturalmente no ambiente de processamento dos alimentos, assim como podem ser destruídos ou inibidos por tratamento térmico ou ainda controlados através de adequadas práticas de manipulação e armazenamento dos géneros alimentícios (Baptista e Linhares, 2005).

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

I. Bactérias – Ao contrário do que acontece com os vírus e parasitas, as bactérias têm capacidade de se multiplicar nos alimentos, sendo as principais responsáveis pelos casos de doenças de origem alimentar. Apesar de indetetáveis a olho nu, as bactérias estão presentes na água, no solo, no ar, na pele, no cabelo e até mesmo no interior dos seres vivos. Assim sendo, a sua presença nos produtos alimentares pode advir desde o início, nas matérias-primas, ou surgir ao longo do seu processamento (Baptista e Linhares, 2005).

Estes microrganismos estão disponíveis na maioria dos alimentos (quadro 1.2), como o leite e a carne, a um determinado nível que não é prejudicial ao consumidor. Porém, caso encontrem condições adequadas poderão multiplicar-se no alimento, passando assim a um nível inaceitável quando atingem a dose infetante (número mínimo de microrganismos necessários para o alimento não ser inócuo, causando doenças a quem o consumir). Este crescimento bacteriano ocorre quando há inadequado armazenamento de produtos ou manipulação inadequada dos alimentos crus, no entanto uma confeção adequada destes alimentos leva à destruição da maioria das bactérias. Contudo, algumas bactérias, como as pertencentes aos géneros *Bacillus* e *Clostridium*, poderão existir na forma de esporo, sendo este um revestimento que protege a bactéria das condições adversas, podendo assim sobreviver durante a confeção até que se criem de novo as condições que favorecem a sua multiplicação (Lawley et al, 2008).

Bactéria	Alimentos associados	Sintomas
<i>Brucella</i> <i>B. abortus</i> <i>B. melitensis</i> <i>B. suis</i>	Lacticínios	Dores musculares, cefaleia, calafrios e febre ondulante
<i>Campylobacter</i> <i>C. jejuni</i>	Lacticínios e carne crua ou mal cozinhada	Gastroenterite aguda e diarreia
<i>Clostridium</i> <i>C. botulinum</i> <i>C. perfringens</i>	Pratos de carne pré-cozinhados, alimentos enlatados ou embalados a vácuo	Diarreia, dores abdominais, náuseas, visão dupla e perda de consciência
<i>Escherichia</i> <i>E. coli</i>	Carne de bovino, queijo e leite cru	Diarreia, febre e náuseas
<i>Listeria</i> <i>L. monocytogenes</i>	Carne fresca e leite cru ou deficientemente pasteurizado	Febre, dores musculares e possibilidade de aborto
<i>Salmonella</i> <i>S. enteritidis</i> <i>S. newport</i> <i>S. typhimurium</i>	Leite, queijo, chocolate e carne fresca (inclusive de ave)	Diarreia, dores abdominais, febre e vômitos

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

<i>Shigella</i> <i>S. boydii</i> <i>S. dysenteriae</i> <i>S. flexneri</i> <i>S. sonnei</i>	Saladas, fruta, leite e ovos	Diarreia e fezes sanguinolentas
<i>Vibrio</i> <i>V. cholerae</i> <i>V. parahaemolyticus</i>	Peixe, moluscos e crustáceos	Diarreia, dores abdominais, vómitos e febre
<i>Yersinia</i> <i>Y. enterocolitica</i>	Laticínios e carne branca	Dores abdominais, náuseas, diarreia e vómitos

Quadro 1.2 - Exemplos de bactérias associadas à contaminação de alimentos, alimentos em que podem ser encontradas e respetivos sintomas (Adaptado de Lidon e Silvestre, 2008 e Pires, 2011).

II. Fungos – este grupo de microrganismos inclui os bolores e as leveduras. Em alguns casos poderão ser utilizados benéficamente para a produção de produtos como o queijo e a cerveja, mas por outro lado existem determinadas espécies produtoras de micotoxinas, que são substâncias tóxicas para o Homem. Os fungos propagam-se muito rapidamente em alimentos ácidos e/ou com baixa atividade da água, como fruta, sumos de fruta e cereais, quando as condições de armazenamento são desadequadas (Baptista e Linhares, 2005). *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium* são exemplos de géneros cujas algumas espécies produzem micotoxinas.

III. Parasitas – este tipo de perigo biológico pode variar desde organismos microscópicos, como os protozoários, até organismos visíveis a olho nu, como os vermes (quadro 1.3). Estes organismos necessitam de um hospedeiro para crescer e reproduzir, sendo que podem chegar ao Homem através de produtos mal cozidos, alimentos prontos para consumo contaminados ou pelo contacto com um animal afetado, inclusive animais domésticos (Stranks, 2007).

Parasitas que podem infetar o Homem	
<i>Anisakis</i> spp.	<i>Giardia lamblia</i>
<i>Diphyllobothrium</i> spp.	<i>Taenia saginata</i>
<i>Entamoeba histolytica</i>	<i>Trichinella spiralis</i>

Quadro 1.3 - Exemplos de alguns parasitas que podem ter o Homem como hospedeiro (Lidon e Silvestre, 2008).

IV. Vírus – estes microrganismos também necessitam de um hospedeiro para se multiplicarem, no entanto esse hospedeiro raramente é um alimento, uma vez que os vírus apenas se multiplicam em seres vivos. Sendo assim, estes chegam aos alimentos por fezes e urina de indivíduos contaminados e água contaminada, pelo que os alimentos que mais estão envolvidos neste tipo de surtos são os mariscos crus, vegetais crus, as saladas e a água

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

contaminada, que são consequência de uma má higiene dos manipuladores, com realce para as mãos (Stranks, 2007).

Os vírus da hepatite A e da hepatite E, os rotavírus (principal causa de diarreia infantil) e os vírus da família Norwalk, que provocam gastroenterites, são os vírus com maior incidência (ASAE b.).

A presença de um perigo químico num alimento geralmente não é tão reconhecida tal como pode ocorrer com os perigos biológicos que se podem tornar bastante visíveis, por exemplo, com o crescimento de fungos. Aquilo que é usual neste tipo de perigo é a exposição dos consumidores a pequenas doses dos contaminantes por longos períodos, podendo desencadear doenças crónicas e em alguns casos esses contaminantes podem ser cancerígenos. Um perigo químico pode entrar na cadeia alimentar em qualquer fase, desde a produção primária (herbicidas, inseticidas) até serem resultantes da confeção do alimento (Lawley et al, 2008).

Os aditivos alimentares são substâncias adicionadas intencionalmente aos alimentos com o objetivo de conservar, intensificar ou modificar as suas propriedades, não diminuindo o seu valor nutritivo (Lidon e Silvestre, 2007). Estas substâncias apenas se tornam num perigo quando utilizadas em quantidades indevidas. Já os alergénos são substâncias que estão presentes na composição de determinados alimentos como leite, ovos e peixe e apenas representam um perigo para indivíduos cujo organismo tem reações adversas perante substâncias como a lactose, glucose e histamina. Os metais pesados podem estar presentes em produtos como o peixe e a água e definem-se como substâncias tóxicas que são prejudiciais ao nosso organismo mesmo em concentrações baixas (Lawley et al, 2008). Apesar de ao longo dos tempos terem sido feitas alterações ao nível da legislação, nomeadamente no estabelecimento dos limites em que cada um deles pode estar presente nos alimentos e na limitação do uso de equipamentos e utensílios contendo cobre ou chumbo, estes são componentes que ocorrem naturalmente na terra e que a sua destruição não é possível (Baptista e Linhares, 2005). Os resíduos de pesticidas e de medicamentos veterinários que podem surgir na cadeia alimentar são consequência da utilização destes aquando da produção de determinadas matérias-primas, como vegetais e produtos cárneos, respetivamente. Quando presentes no organismo, tal como acontece com as toxinas naturais presentes em pescado, marisco, cogumelos, cereais, entre outros, tendem a acumular-se, visto que não são expulsos pelo organismo, podendo provocar sérios problemas na saúde humana. Outro exemplo de substâncias prejudiciais à saúde são os químicos resultantes do processo de confeção dos alimentos. Normalmente formam-se quando os produtos alimentares são sujeitos a elevadas temperaturas durante um longo período de tempo, começando assim o alimento a deteriorar-se com a formação de determinados compostos indesejáveis, sendo exemplo disso o óleo de fritura (Lawley et al, 2008).

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Relativamente aos perigos físicos, estes são de natureza diversa e podem provir dos materiais de embalagem e/ou acondicionamento das matérias-primas, de produtos em preparação, dos utensílios ou equipamentos ou até mesmo dos operadores (Baptista e Linhares, 2005).

1.1.3 Doenças de origem alimentar

A evolução do sector alimentar conjugada com as cada vez maiores exigências dos consumidores e os requisitos legais exigidos para o exercício deste tipo de atividade, obriga a uma maior atenção por parte das empresas do sector para questões relacionadas com a higiene e segurança alimentar. É de extrema importância que os responsáveis pelas empresas compreendam as mudanças e avaliem adequadamente a forma como desenvolvem a sua atividade, no sentido de estabelecer medidas preventivas adequadas, garantindo assim a higiene e segurança alimentar de todos os produtos (Baptista e Linhares, 2005).

Se por um lado existem vantagens da evolução da área alimentar, tais como um maior reconhecimento e aplicação da higiene e segurança alimentar, por outro lado existem as consequências mais negativas desta repentina evolução. A grande disponibilidade de inúmeras variedades de alimentos e a introdução de novos sabores e experiências de degustação provocou um aumento do número de doenças infecciosas de origem alimentar, tal como é possível observar na quadro 1.4, embora esse aumento tenha vindo a ser atenuado pelo maior rigor na higiene e segurança alimentar.

Doença / Agente infeccioso	Número de casos						
	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Brucelose	14	36	12	n.d	36	n.d	38
Campilobacteriose	194	104	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
- <i>C. jejuni</i>	159	104					
- <i>C. coli</i>	35	n.d					
Echinococcosis	21	27	n.d	n.d	36	n.d	57
- <i>E. granulosus</i>	21	19			36		57
<i>E.coli</i>	n.d	98	n.d	n.d	16	n.d	n.d
Listeriose	25	64	5	n.d	46	n.d	38
- <i>L. monocytogenes</i>	25	64			46		
Salmonelose	154	254	n.d	n.d	624	n.d	691
- <i>S. enteritidis</i>	76	159			423		555
- <i>S. typhimurium</i>	78	95			151		90
Triquinose	0	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Y. enterocolítica	5	8	5	n.d	10	n.d	6
-------------------	---	---	---	-----	----	-----	---

Quadro 1.4 - Número de casos de doenças de origem alimentar em Portugal de 2004 a 2010 (Adaptado de EFSA, 2004-2010).

A campilobacteriose e a salmonelose são as doenças que mais têm afetado os consumidores nos últimos anos, com uma incidência elevada quando comparadas com as outras doenças transmitidas por alimentos, sendo de salientar o elevado número de casos de Salmonelose em 2004 e 2006. De 2004 a 2010, em Portugal, foram notificados 2624 casos de doenças transmitidas por alimentos. No entanto, é de referir que o número de casos reais é muito mais elevado do que o número de casos relatados, sendo portanto a sua incidência mais elevada do que o indicado (EFSA, 2004-2010).

Este tipo de doenças é definido, segundo o Center for Disease Control nos Estados Unidos, como um incidente que ocorre após a ingestão de um alimento, e as análises epidemiológicas apontem o alimento como origem da doença (Baptista e Antunes, 2005). Associam-se maioritariamente a um conjunto de sintomas como vómitos, diarreia, náuseas, dores abdominais, sendo vulgarmente conhecidas por gastroenterites ou doenças diarreicas. Pode surgir de diversas formas, desde ligeiras indisposições até situações mais graves que podem carecer de cuidados hospitalares ou mesmo causar a morte, sendo a sua origem diversa (figura 1.2) (Soares, 2007).



Figura 1.2 - Possíveis origens do surgimento de doenças associadas à ingestão de alimentos.

As doenças causadas por microrganismos são muito mais frequentes que as doenças causadas por contaminação química. Estas últimas trazem consequências não menos graves à saúde pública, tendo em conta que o consumo prolongado de alimentos (incluindo água de consumo) contaminados com tóxicos de origem química, como são os casos dos metais pesados ou das dioxinas, pode resultar numa acumulação destes tóxicos, o que a médio/longo prazo pode desencadear diversas doenças dos foros oncológico, neurológico, entre outros (ASAE a.).

A forma como a doença se manifesta está dependente de determinados fatores, tais como os descritos no quadro 1.5.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Tipo de alimento	Nível de contaminação do alimento	Tipo de contaminante
Temperatura ambiente	Características do indivíduo infetado	Quantidade ingerida

Quadro 1.5 - Fatores que condicionam a severidade de uma doença de origem alimentar (Adaptado de Baptista e Antunes, 2005).

São inúmeros os fatores que apesar de poderem ser prevenidos, podem contribuir para a ocorrência de doenças de origem alimentar, como a ingestão de ingredientes crus contaminados (incluindo água), refrigeração ou armazenamento inadequados, alimentos insuficientemente cozinhados, contaminação cruzada, pouca higiene pessoal dos manipuladores ou das instalações ou ainda pessoal não formado (Viegas, 2009).

De acordo com o exposto, as enfermidades transmitidas por alimentos são classificadas em (Baptista e Venâncio, 2003):

- I. **Infeção** – resulta da ingestão de alimentos contendo microrganismos vivos prejudiciais, como *Salmonella*, *Shigella*, *Bacillus cereus*, vírus da hepatite A e *Trichinella spirallis*.
- II. **Intoxicação** – ingestão de alimentos que contêm toxinas, mesmo que os microrganismos que lhes deram origem tenham sido eliminados, ou ingestão de alimentos contaminados por químicos. A presença destas toxinas geralmente não é detetável organolepticamente. *Clostridium botulinum* e micotoxinas são alguns exemplos.
- III. **Infeção mediada por toxina** – ocorre quando a produção da toxina dá-se após a ingestão do alimento, contendo este uma determinada quantidade de microrganismos patogénicos capazes de produzir ou libertar toxinas quando ingeridos. Esta enfermidade pode ser causada por o *Vibrio cholerae* e o *Clostridium perfringens*.

É considerado surto quando duas ou mais pessoas apresentam os mesmos sintomas após a ingestão de um mesmo alimento. No entanto, poderão ocorrer situações em que um único caso é suficiente para desencadear ações (botulismo ou envenenamento químico) (Baptista e Antunes, 2005). De 2004 a 2010, segundo os dados dos relatórios anuais da EFSA (European Food Safety Authority), o número de surtos em Portugal tem vindo a diminuir, tal como é possível observar no quadro 1.6.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Doença / Agente infeccioso	Número de surtos						
	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
<i>Bacillus cereus</i>	0	1	3	0	1	n.d	n.d
Brucella	0	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Campylobacteria	0	0	0	0	n.d	n.d	n.d
Clostridium	1	4	11	0	4	n.d	5
- <i>C. botulinum</i>	0				1		4
- <i>C. perfringens</i>	1				3		1
Escherichia coli	0	0	2	0	1	n.d	1
Histamina	0	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Listeriose	0	0	0	0	n.d	n.d	n.d
- <i>L. monocytogenes</i>	0						
Salmonelose	1	3	4	0	1	2	9
- <i>S. enteritidis</i>	1				1	2	9
- <i>S. typhimurium</i>	0						
Staphylococcus	n.d	2	n.d	0	2	1	1
Staphylococcal enterotoxins	2	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	2
Shigella	0	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Trichinella	0	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
Yersinia	0	1	0	0	1	n.d	n.d
- <i>Y. enterocolítica</i>	0				1		1
Desconhecido	0	0	10	n.d	n.d	n.d	n.d

Quadro 1.6 - Número de surtos em Portugal de 2004 a 2010 (Adaptado de EFSA, 2004-2010).

Esta diminuição a que se tem vindo a assistir é a consequência das melhorias introduzidas na elaboração e manipulação de alimentos, contribuindo assim para um aumento da segurança alimentar (ASAE b.). Apesar disso, pela análise da figura 1.3, é de realçar que a maior parte dos erros que conduzem a surtos alimentares em Portugal têm origem em casa dos consumidores, podendo-se concluir que estes demonstram falta de alguma informação básica no que diz respeito à manipulação e conservação dos géneros alimentícios.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

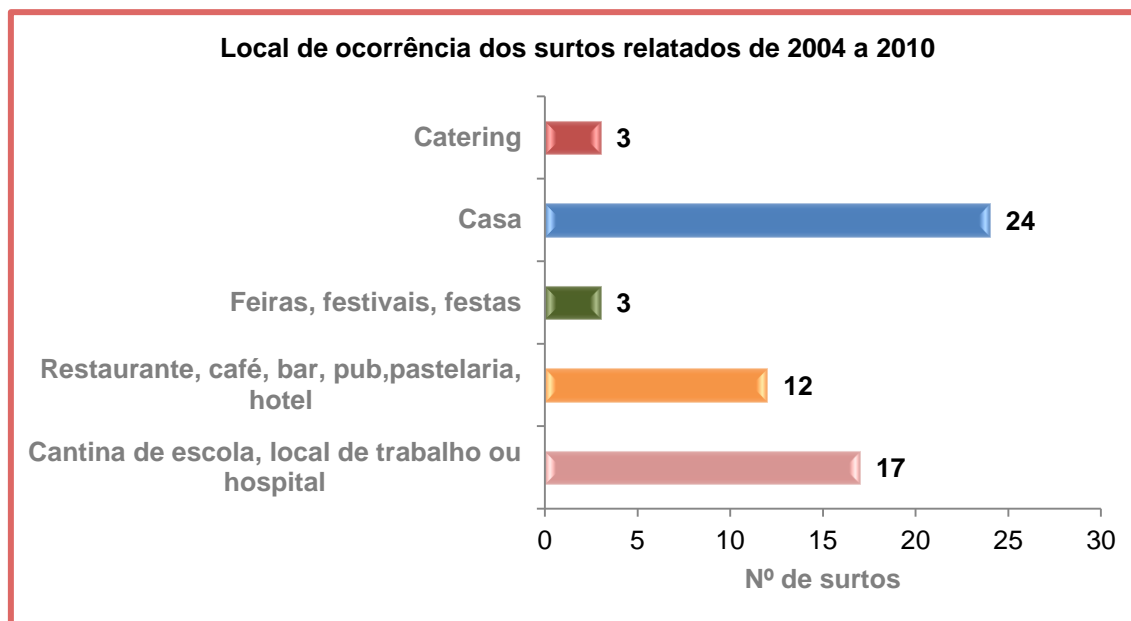


Figura 1.3 - Local de ocorrência dos surtos alimentares confirmados em Portugal de 2004 a 2010 (Adaptado de EFSA, 2004-2010).

No que diz respeito aos alimentos precursores dos surtos de origem alimentar (figura 1.4), num balanço de 2004 a 2010, sobremesas, fiambre, outros peixes e derivados e o bacalhau e derivados são os géneros alimentícios com mais impacto. Nas sobremesas estão incluídos mousse de chocolate, gelado, bolo, creme de caramelo, tiramisu e sobremesa à base de ovo, e pode-se justificar a sua sensibilidade à contaminação por possuírem na sua composição produtos perecíveis que necessitam de determinadas condições de armazenamento, manipulação e conservação como as natas, leite e ovos. Tal acontece também com o fiambre, outros peixes e derivados e bacalhau e derivados (pastéis de bacalhau). Uma vez que foram consumidos cozinhados, a justificação encontrada foi as não adequadas condições de manipulação e conservação, como é possível verificar na figura 1.5, onde estão discriminados quais os fatores responsáveis pela contaminação dos géneros alimentares, e consequente surgimento de surtos de origem alimentar.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

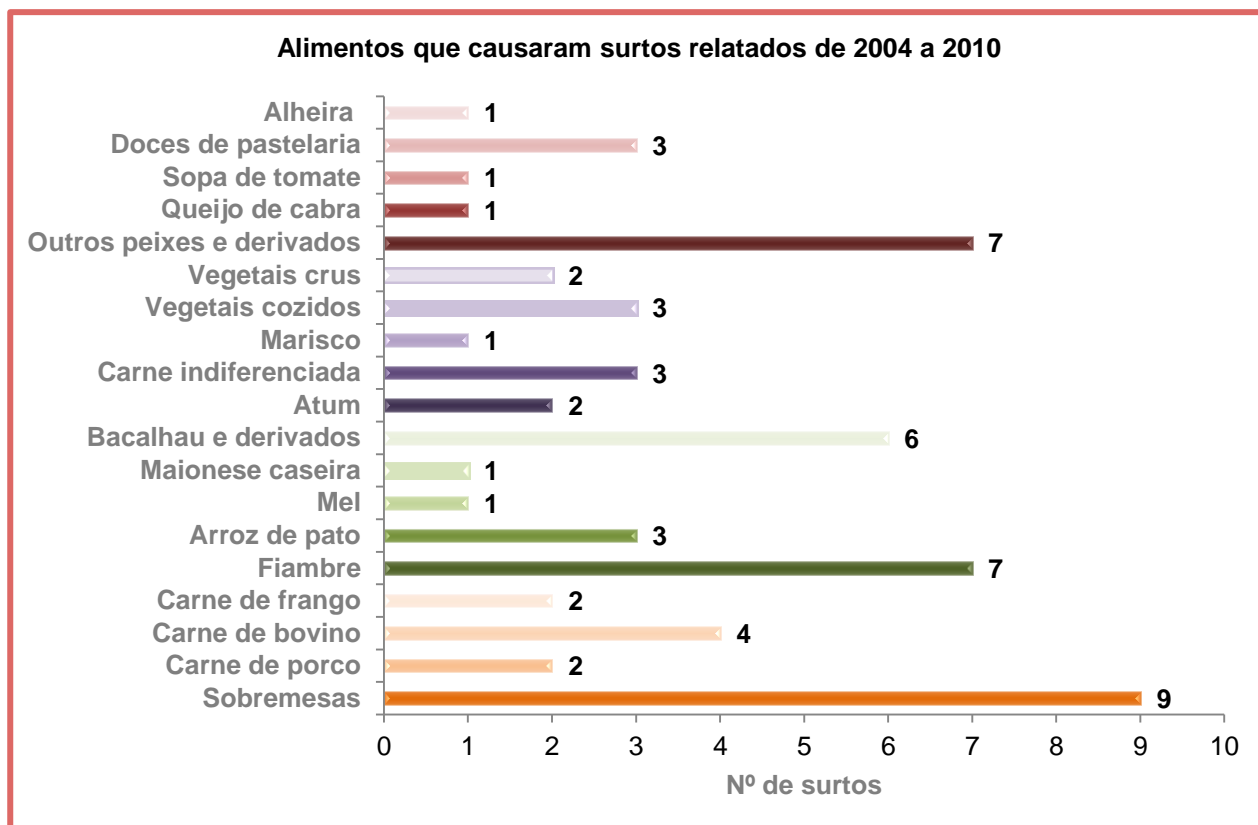


Figura 1.4 - Alimentos responsáveis pela ocorrência de surtos alimentares confirmados em Portugal de 2004 a 2010 (Adaptado de EFSA, 2004-2010).

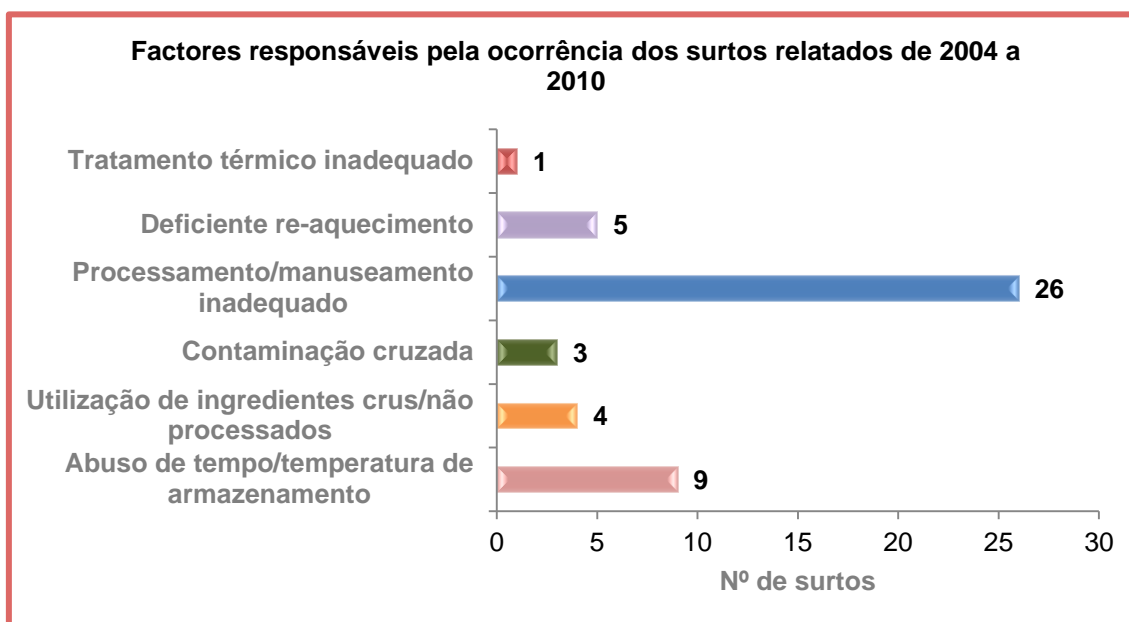


Figura 1.5 - Fatores responsáveis pela ocorrência de surtos alimentares em Portugal de 2004 a 2010 (Adaptado de EFSA, 2004-2010).

Tentando fazer um balanço dos surtos alimentares ocorridos em estabelecimentos de restauração e em estabelecimentos de comercialização de géneros alimentícios, é de salientar

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

que o maior número de casos de surtos de origem alimentar ocorre na restauração, não havendo nenhum caso de surto relatado com origem em estabelecimentos de venda de géneros alimentícios. Pelas causas que desencadearam estes surtos, também é possível verificar que a origem dos problemas não está, geralmente, na condição dos alimentos quando adquiridos, mas sim no modo como estes são manipulados em casa, nos restaurantes, nas cantinas, entre outros.

Relativamente à UE (União Europeia), em 2011, foram registados um total de 5648 surtos de origem alimentar pelos 25 Estados-Membro, representando assim um aumento de 7,1% em relação a 2010, onde haviam sido registados 5276 surtos, pelos 24 Estados-Membro. Do total relatado em 2011, é de salientar a ocorrência de 93 casos de morte. França foi o país em que houve mais registo destas ocorrências, com um total de 1153 surtos registados em 2011, seguido por Itália com um total de 908. Por outro lado, a República Checa registou apenas 4 casos, seguido da Roménia com 6 casos e Grécia, Portugal e Eslovénia com 8 surtos relatados (EFSA e ECDC, 2013).

Na figura 1.6 é possível verificar que à semelhança do que acontece em Portugal, a *Salmonella* é um dos principais microrganismos responsáveis pela ocorrência de surtos de origem alimentar nos restantes Estados-Membro da UE, precedida de agentes infecciosos não identificados. Este alto valor para a *Salmonella* é também reafirmado ao constatar que o ovo e seus derivados são os géneros alimentícios responsáveis por 21,4% dos surtos que ocorreram na UE em 2011. Nesse mesmo ano, a carne de bovino e os cereais foram os produtos que menos provocaram surtos alimentares na UE (EFSA e ECDC, 2013).

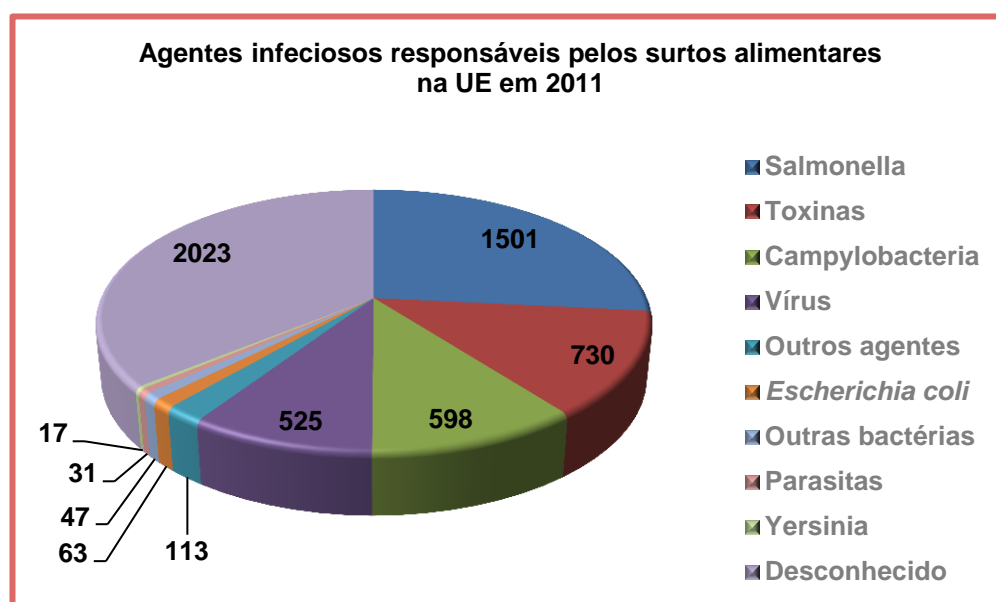


Figura 1.6 - Agentes infecciosos responsáveis pelos surtos de origem alimentares registados na UE em 2011 (Adaptado de EFSA e ECDC, 2013).

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Os locais onde ocorreu a maioria dos surtos na UE em 2011 foram restaurantes, cafés, bares, pubs, pastelarias, hotéis, e afins e a residência dos consumidores, com 34,4% e 32,7% de incidência, respetivamente (EFSA e ECDC, 2013).

No entanto, tendo em conta que esta análise não teve em consideração as várias épocas do ano, é importante salientar que o espectro das doenças infecciosas provocadas por alimentos está em constante modificação, verificando-se que a prevalência de determinadas doenças varia de época para época (ASAE b.). Esta constante modificação pode ser relacionada com as elevadas temperaturas que se fazem sentir em certas alturas do ano, estando assim os alimentos mais suscetíveis a sofrer degradação.

1.1.4 Legislação e controlos oficiais no sector alimentar

A restauração deve fornecer refeições saudáveis, equilibradas e seguras do ponto de vista alimentar. Do mesmo modo, também os estabelecimentos de comercialização de géneros alimentícios devem disponibilizar produtos seguros. Para que tal aconteça, existe uma série de legislação respeitante ao sector alimentar, através da qual todos os responsáveis das empresas da área se devem reger, de modo a fornecer aos consumidores produtos seguros e de qualidade. O que a legislação transmite é todo um conjunto de regras, processos e práticas imprescindíveis para a produção e armazenamento de produtos conformes, isto é, medidas preventivas desde o “prado ao prato”.

A verificação de uma frequente exposição dos géneros alimentícios, nomeadamente os de origem animal, a perigos biológicos e químicos, levou à criação do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Este regulamento vem estabelecer regras gerais de higiene dos géneros alimentícios, com o objetivo de garantir um elevado nível de proteção do consumidor em matéria de segurança dos géneros alimentícios. Com a sua aplicação os operadores das empresas do sector alimentar são responsáveis por criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos 7 princípios do sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), tornando-se assim este sistema na base da segurança alimentar. O objetivo é a responsabilização dos intervenientes na cadeia alimentar através da adoção de códigos de boas práticas de higiene e segurança alimentar (Regulamento (CE) n.º 852/2004). Como os produtos de origem animal destinados a consumo humano são mais perecíveis e requerem o cumprimento de determinadas práticas, surgiu o Regulamento (CE) n.º 853/2004 que rege as regras específicas de higiene para este tipo de produtos.

Anteriormente foi estabelecido o Regulamento (CE) n.º 178/2002 que não só cria a EFSA (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos), como determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança



VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

dos géneros alimentícios. O objetivo é então que seja efetuada uma rastreabilidade desde a exploração até ao consumidor e que qualquer situação de risco detetada seja imediatamente transmitida às autoridades competentes (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

Cada interveniente da cadeia alimentar deve empenhar-se no cumprimento de todas as regras de higiene e segurança alimentar, fornecendo ao seu cliente um produto seguro e de qualidade. Se todos os intervenientes adotarem este lema irão ter no final a comercialização de géneros alimentícios conformes para a saúde pública. Assim sendo, não só beneficia o consumidor ao adquirir produtos de qualidade, mas também as entidades envolvidas em toda a cadeia alimentar, uma vez que ao disponibilizar produtos que cumprem todos os requisitos irão aumentar os seus rendimentos, que é, em última análise, o objetivo máximo de cada entidade.

As principais falhas nos estabelecimentos de restauração e de comercialização de géneros alimentícios ocorrem nas mãos dos manipuladores de alimentos. Quer isto dizer que, os trabalhadores que estão em contacto direto com os alimentos, e com todos os materiais e utensílios utilizados neste sector, são os principais responsáveis pela garantia da inocuidade dos alimentos, sendo assim imprescindível uma adequada higiene pessoal contínua e diária. Caso contrário, estes serão uma das principais fontes de contaminação dos produtos que estão à sua responsabilidade, podendo levar à ocorrência de problemas de saúde pública como são as doenças transmitidas por alimentos (Mello et al, 2010).

Por outro lado, todas as condições ao nível das infra-estruturas, equipamentos e utensílios utilizados para a manipulação dos alimentos também exercem um papel importante na garantia da salubridade. Para além de estarem em perfeito estado de asseio e higiene, devem ser concebidos de materiais adequados e inócuos, de modo a não pôr em causa a qualidade dos alimentos.

Em suma, a garantia da higiene e segurança alimentar só acarreta benefícios, uma vez que:

- I. Protege a saúde humana;
- II. Aumenta a confiança dos consumidores;
- III. Melhora a qualidade dos alimentos;
- IV. Previne perigos para o consumidor;
- V. Reduz o risco de denegrir a imagem da empresa.

Enquanto a ausência destes dois parâmetros tem consequências financeiras e sociais para as entidades e consumidores, como o encerramento dos estabelecimentos pelas autoridades competentes, perda de reputação perante os consumidores e perturbações na saúde pública (Neves, 2007).

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Neste sentido, o Regulamento (CE) n.º 882/2004 vem estabelecer a nível comunitário um quadro harmonizado de regras gerais para a organização de controlos oficiais de modo a garantir o cumprimento de toda a legislação em vigor no sector alimentar, respeitante aos géneros alimentícios, alimentos para animais, saúde e bem-estar animal. Determina, assim, as bases para a elaboração do PNCPI (Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado), que inclui um conjunto de planos específicos de controlo, tendo como objetivo assegurar que o controlo oficial cobre toda a legislação alimentar e todos os géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar (Regulamento (CE) n.º 882/2004 e GPP).

O PNCPI, mais do que um mero somatório de planos de controlo, é um documento onde cada Estado-Membro, para além de identificar as entidades intervenientes e descrever os sistemas de controlo oficial implementados, define a sua estratégia em matéria de organização dos controlos oficiais, traduzida pelo estabelecimento de objetivos estratégicos e operacionais, prioridades de controlo, afetação de recursos, responsabilidades, competências e formas de articulação entre as várias entidades. Neste sentido, os planos nacionais de controlo plurianuais deverão criar uma base sólida para que os serviços de inspeção da Comissão Europeia (FVO – Food and Veterinary Office) efetuem auditorias aos Estados-Membro de forma a permitir verificar se os controlos oficiais são organizados e executados em conformidade com os critérios estabelecidos. O GPP (Gabinete de Planeamento e Políticas), DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária), DGPA (Direção Geral das Pescas e Aquicultura), DGADR (Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural), INRB (Instituto Nacional dos Recursos Biológicos), IGAP (Instituto de Gestão e Administração Pública) e a ASAE são as entidades que contribuíram para a elaboração do PNCPI. Este plano inclui um total de 36 planos específicos de controlo, sendo as competências e atribuições para a sua execução distribuídas pelas diferentes entidades envolvidas (quadro 1.7) (Rico, 2009).

	MADRP							MEI	MFAP
	GPP	DGAV	DGPA	DGADR	IGAP	DRAP	INRB	ASAE	DGAIEC
Coordenação do PNCPI	X								
Regulamentação	X	X	X	X					
Coordenação dos controlos	X	X	X	X				X	
Execução dos controlos	X	X	X	X		X		X	X
Laboratórios		X				X	X	X	
Avaliação do risco	X	X		X				X	
Gestão do risco	X	X		X				X	
Comunicação do risco	X	X		X				X	
Auditorias		X			X			X	

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Quadro 1.7 - Competências e atribuições das principais entidades envolvidas no controlo oficial (Rico, 2009).

A verificação do cumprimento de todos os requisitos legais em todas as fases da cadeia alimentar é efetuada pelo recurso a:

- I. Planos de amostragem (controlo do produto);
- II. Planos de controlo aos estabelecimentos (controlo do processo);
- III. Ações não programadas.

O PNCPI mais recente é respeitante ao triénio 2009-2011, sendo que o plano relativo a 2012-2014, devido à reestruturação no Ministério da Agricultura, não foi concretizado na íntegra e assim o último documento completo é o de 2009-2011. A nova estrutura orgânica, contempla a DGAV como entidade coordenadora do PNCPI, pelo que se encontra atualmente em fase de desenvolvimento o relatório de 2012, que contempla também o plano 2012-2014 (APCER a., 2013)

Todos estes procedimentos são seguidos por forma a estar em conformidade com a legislação em vigor. No entanto, existem normas técnicas voluntárias que são requeridas pelo mercado e cuja implementação acarreta reconhecimento por parte dos órgãos fiscalizadores e retorno do investimento por confiança dos clientes. São designadas por normas ISO (International Organization for Standardization), sendo a 9001 e a 22000 as mais reconhecidas na indústria alimentar (quadro 1.8) (Frota e Dias, 2011).

Enquanto a ISO 9001 tem como objetivo a garantia da qualidade do produto como um todo, a ISO 22000 é focada apenas no atributo segurança do produto. No entanto, é importante salientar que um alimento com qualidade é antes de qualquer outro requisito, um alimento seguro e a segurança é um requisito inegociável. Sendo assim, é recomendado que, sempre que possível, uma empresa inserida na indústria recorra a uma implementação integrada das normas ISO 9001 e ISO 22000 (Frotas e Dias, 2011).

Em 1998 o BRC (British Retail Consortium) desenvolveu um referencial com carácter obrigatório para todos os fornecedores dos retalhistas do Reino Unido, o BRC *Food*. O sucesso e o elevado nível de aceitação deste referencial originaram em 2002 a primeira edição do BRC *Packaging*, em 2003 do BRC *Consumer Products* e em 2006 do BRC *Storage and Distribution*. Cada um destes referenciais é revisto regularmente, ocorrendo de 3 em 3 anos uma revisão profunda, após uma intensa consulta a todas as partes interessadas. A certificação segundo este referencial pretende assegurar que os critérios da qualidade e segurança descritos na norma, necessários para que uma empresa possa fornecer distribuidores/retalhistas de produtos alimentares do Reino Unido, são cumpridos. A certificação BRC *Food* pressupõe a adoção e implementação da metodologia HACCP, a existência de um sistema de gestão da qualidade documentado e eficaz, o controlo das condições ambientais das instalações e controlo do produto, processo e pessoas. Este referencial é atualmente adotado por



**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

fornecedores da Europa, África, Médio Oriente, Ásia, Austrália, América do Norte e Sul, sendo esta uma prova mais do que evidente que se trata de um referencial global (APCER b.).

	ISO 9001	ISO 22000
Ano de surgimento	1987	2005
Denominação	Sistemas de Gestão da Qualidade - Requisitos	Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos
Última revisão	2008	2005
Elementos-chave para a implementação	<ul style="list-style-type: none"> - Foco no cliente; - Liderança; - Envolvimento das pessoas; - Abordagem de processo; - Melhoria contínua; - Tomada de decisão baseada em factos; - Parceria com fornecedores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicação interativa; - Sistema de gestão; - Programa de pré-requisitos; - HACCP.
Foco	Todos os atributos da qualidade exigidos por requisitos legais, estatutários e por clientes.	Atributo da qualidade – a segurança do alimento – exigido por requisitos legais, estatutários e por clientes.
Aplicável a	Todas as organizações do ramo de serviços e indústria, independentemente da sua dimensão e tipo de produto.	Todas as organizações inseridas na cadeia produtiva de alimentos, incluindo produção primária, industrial, retalho e serviços como armazenamento, transporte e equipamentos.

Quadro 1.8 - Principais diferenças das normas ISO 9001 e ISO 22000 (Adaptado de Frota e Dias, 2011).

A norma IFS (International Food Standard) foi desenvolvida pela federação retalhista alemã, francesa e italiana e aplica-se a todas as organizações que processem alimentos, desde uma produção mais tradicional até uma produção mais desenvolvida, ou quando há perigo de contaminação durante o embalamento. Esta norma define requisitos para as organizações que pretendem diferenciar-se pela excelência na qualidade, segurança alimentar e satisfação dos seus clientes (APCER c.).

Todas estas normas são reconhecidas internacionalmente, nomeadamente pela GFSI (Global Food Safety Initiative), e a sua implementação, para além de aumentar a confiança dos



VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

clientes nos produtos e aumentar a qualidade dos produtos disponibilizados, facilita as trocas comerciais entre os diversos países.

Em Portugal, a entidade responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar é a ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica). Esta avaliação é efetuada mediante fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação em vigor no sector alimentar. É a ASAE que comunica à EFSA todas as informações revelantes, sendo esta o membro português do Fórum Consultivo da EFSA (ASAE c., 2010).

1.2 OBJECTIVO DA DISSERTAÇÃO

Santa Maria é a ilha mais oriental das 9 ilhas que compõem o arquipélago dos Açores, sendo também a ilha mais antiga. É a ilha mais quente do arquipélago, devido à sua morfologia, sendo comumente conhecida como a “ilha do Sol” ou o “Algarve dos Açores” (Explore Santa Maria).

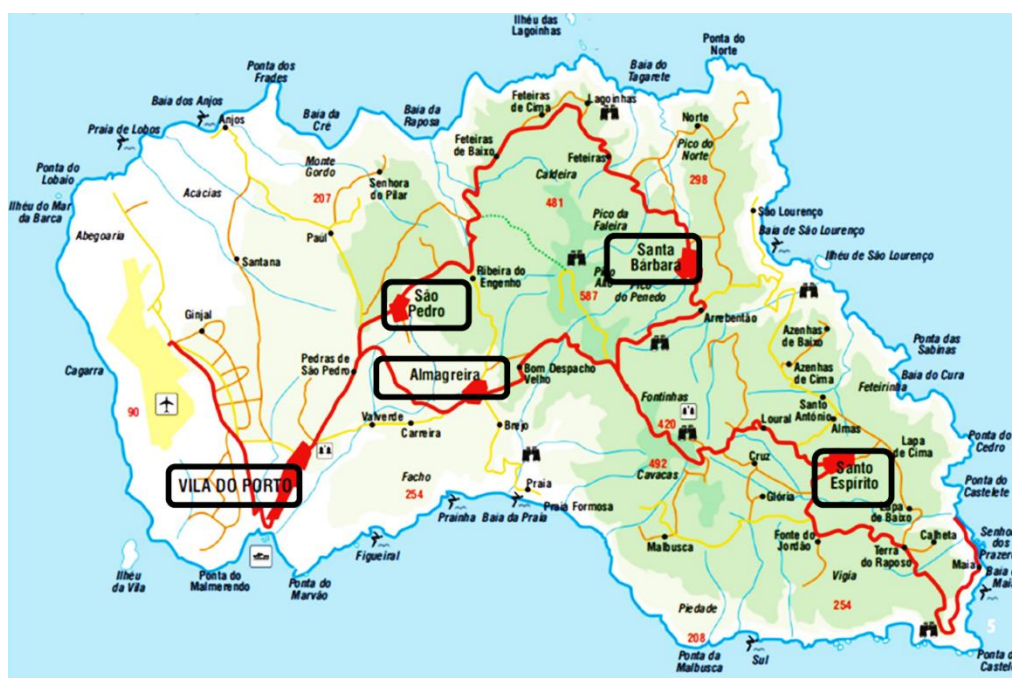


Figura 1.7 - Mapa ilustrativo de Santa Maria e a localização de cada freguesia (Adaptado de Destinaçoes).

Tem cerca de 97,4 km² e uma população de cerca de 5 552 habitantes, que se distribui pelas cinco freguesias (figura 1.7) que constituem o único Concelho de Vila do Porto, tal como consta no quadro 1.9 (INE – Censos 2011).

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Freguesia	Número de habitantes
Almagreira	599
Santa Bárbara	405
Santo Espírito	588
São Pedro	841
Vila do Porto	3119

Quadro 1.9 - Número de habitantes distribuídos pelas freguesias de Santa Maria (INE - Censos 2011).

O Concelho de Vila do Porto possui cerca de 42 estabelecimentos de restauração e/ou bebidas e de comercialização de géneros alimentícios, sendo este um número adequado tendo em conta a população residente em Santa Maria. Existe, no que diz respeito a este sector, uma aceitável variedade de estabelecimentos, podendo assim os consumidores usufruírem de hipótese de escolha de produtos e de preços, como se pode verificar através da figura 1.8.

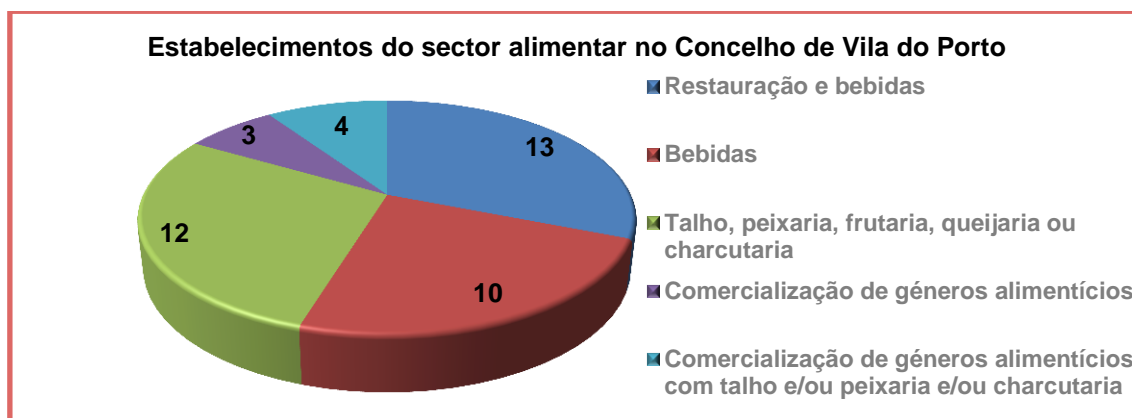


Figura 1.8 – Tipos de estabelecimentos do sector alimentar no Concelho de Vila do Porto (CMVP, 2013).

Santa Maria é o destino escolhido por muitos turistas para repouso e exploração da natureza durante o período de férias, sendo a sua época alta o verão. Tendo assim em conta a sua forte vertente turística e o aumento do regresso de jovens após a conclusão dos estudos, aumentando assim a população, torna-se essencial organizar programas de vigilância dos estabelecimentos do comércio alimentar, de forma a reduzir as situações de potencial perigo para a saúde pública. Estas situações para além de poderem ter consequências graves para a saúde e segurança da população, podem ainda transmitir uma imagem negativa dos estabelecimentos de restauração e comercialização de géneros alimentícios.

Posto isto, é do interesse da população, assim como da CMVP, fazer um levantamento e verificação das condições higio-sanitárias e técnico-funcionais dos restaurantes e estabelecimentos de comercialização do Concelho, de forma a tirar conclusões sobre a qualidade do serviço e das refeições servidas aos consumidores.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Com a presente dissertação pretende-se contribuir para o conhecimento dessas mesmas condições, uma vez que estas apenas são alvo de avaliação aquando das visitas periódicas de membros da IRAE (Inspeção Regional das Atividades Económicas) ou da ASAE. A sensibilização não só dos responsáveis pelas empresas do sector, como também dos consumidores foi um dos principais objetivos a alcançar. A avaliação de tais condições foi realizada para identificação de potenciais problemas e consequente resolução, através do planeamento de ações preventivas e corretivas por forma a contribuir para a melhoria da higiene e segurança alimentar do sector neste Concelho e alertar para a importância de uma organização mais frequente de programas de vigilância.

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

2. METODOLOGIA

2.1 PLANEAMENTO DO TRABALHO

Para a realização desta dissertação houve determinados passos que foram seguidos, de modo a realizar a avaliação das condições higio-sanitárias e técnico-funcionais. Em primeiro lugar foi feito um levantamento de todos os estabelecimentos do sector alimentar existentes no Concelho de Vila do Porto, seguido de uma seleção de quais os que iriam/poderiam ser alvo de vistorias.

De seguida foi efetuada uma consulta de toda a legislação em vigor para o sector da restauração e comercialização de géneros alimentícios, de modo a elaborar uma ficha de verificação a ser preenchida aquando das vistorias aos estabelecimentos. Tal ficha foi elaborada de acordo com as indicações dadas por Lopes, 2007 e fundamentada na legislação em vigor para o sector alimentar, de modo a abranger os requisitos de todo o tipo de estabelecimentos que iriam ser alvo de vistorias. De modo a complementar os conselhos dados durante as visitas, elaborou-se um folheto informativo para ser entregue aos responsáveis pelos estabelecimentos.

O último passo consistiu na realização das vistorias aos estabelecimentos selecionados, recorrendo à ficha de verificação, de modo a todos eles serem sujeitos aos mesmos critérios. O procedimento das vistorias era efetuado em duas fases, sendo cada estabelecimento alvo de duas vistorias faseadas no tempo.

2.2 INSTRUMENTOS DE TRABALHO

Todas as vistorias realizadas tiveram como base o preenchimento das fichas de verificação, de acordo com o tipo de estabelecimento em questão. O preenchimento foi efetuado pela classificação de cada um dos parâmetros aplicáveis com insuficiente, suficiente ou bom, sendo que os parâmetros não aplicáveis ao tipo de estabelecimento não eram classificados. A classificação de insuficiente era atribuída quando havia total incumprimento do parâmetro, suficiente quando o requisito era cumprido parcialmente e bom quando este era cumprido na totalidade. A ficha de verificação abrangia um conjunto de parâmetros desde condições estruturais e higio-técnico-sanitárias gerais do estabelecimento e das zonas de serviço, boas práticas de higiene e verificação do sistema de autocontrolo (figura 2.1). Os parâmetros referentes às condições físicas e de segurança dos estabelecimentos não foram

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

	Total	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
--	--------------	--

Documentos a verificar:

Fichas de aptidão médica do pessoal manipulador	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Planos de limpeza e desinfeção	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Plano de controlo de pragas	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Documentos de acompanhamento dos produtos	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

Instruções de preenchimento:

I – Não cumpre ou cumpre insatisfatoriamente a legislação aplicável.

S – Cumpre satisfatoriamente o disposto na legislação aplicável.

B – Cumpre na totalidade o disposto na legislação aplicável.

Anotar observações em cada item e/ou escrever em texto no final desta ficha.

CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E HIGIO-TÉCNICO-SANITÁRIAS GERAIS DO ESTABELECIMENTO

1	Abastecimento de água potável , corrente, abundante e sob pressão, com sistema de distribuição de águas quentes e frias.	I	S	B
2	Ventilação natural e artificial e exaustão de fumos adequada e tecnicamente aceitável, por forma a permitir uma fácil renovação do ar e a manter a temperatura e humidade relativa dentro dos valores recomendados de 18/25°C e 50/70%, respetivamente. Deve haver um acesso fácil aos filtros para facilitar a respetiva limpeza e higienização.	I	S	B
3	Iluminação natural e artificial suficiente com todas as lâmpadas das zonas de serviço protegidas.	I	S	B
4	Os pavimentos devem apresentar-se em bom estado de higiene e conservação, e ser construídos com materiais impermeáveis, imputrescíveis, resistentes ao choque, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, com inclinação suficiente de forma a permitir o escoamento adequado das águas de lavagem e residuais para ralos ou caleiras sifonados.	I	S	B
5	As paredes devem ser lisas, de cor clara e revestidas até à altura mínima de 1,75 m, com materiais impermeáveis, incombustíveis, resistentes, não absorventes, laváveis e	I	S	B

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

	não tóxicos e a parte restante, estucada ou pintada de cor clara, e apresentarem-se em bom estado de higiene e conservação. A ligação das paredes com os tetos, pavimentos e outras paredes (arestas e ângulos) deve ser de formato arredondado.			
6	Os tetos e tetos falsos , deverão ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza e desinfeção, e ser concebidos de modo a evitar a acumulação de sujidades, condensações indesejáveis, o desenvolvimento de bolores e o desprendimento de partículas.	I	S	B
7	As portas devem ser de superfícies lisas e não absorventes, imputrescíveis, de cor clara e fáceis de higienizar, e com puxadores de alavanca. As portas com comunicação direta com o exterior deverão <u>ser providas de molas de retorno</u> funcionais, de modo a evitar a entrada de roedores, insetos e outros animais nocivos.	I	S	B
8	As janelas e outras aberturas para o exterior , devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidades e serem providas de <u>redes mosquiteiras facilmente removíveis</u> para facilitar limpeza, e permanecerem fechadas durante a laboração, quando daí representar perigo para os alimentos.	I	S	B
CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, EQUIPAMENTOS E HIGIO-TÉCNICO-SANITÁRIAS DAS ZONAS DE SERVIÇO				
I - Cozinha				
9	A cozinha encontra-se devidamente isolada do resto do estabelecimento, em bom estado de conservação, limpeza e arrumação, e com delimitação adequada da zona suja e da zona limpa .	I	S	B
10	O sector de preparação de alimentos está: - provido de <u>prateleiras, balcões, bancadas e mesas de preparação</u> de alimentos, e <u>demais superfícies de trabalho</u> , instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante, fabricados com materiais lisos, inoxidáveis, impermeáveis, imputrescíveis, resistentes ao choque, não tóxicos, facilmente laváveis, e mantidos em bom estado de higiene e conservação; - provido de <u>bancadas com cubas de lavagem</u> em inox, ou outro material apropriado, para a lavagem e preparação dos alimentos, apetrechadas com torneiras com água corrente, de preferência com mangueira extensível na zona de preparação do pescado;	I	S	B
11	Todos os utensílios utilizados na confeção e de contacto direto com os alimentos são adequados a uso alimentar, construídos por materiais lisos, imputrescíveis, inoxidáveis, facilmente laváveis e desinfetáveis e mantidos em bom estado de conservação. Existência de armários adequados à sua arrumação depois de limpos.	I	S	B
12	Se a cozinha funciona conjuntamente com a churrascaria , o sistema de exaustão está reforçado por forma a retirar todos os cheiros e fumos de modo eficiente.	I	S	B

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

13	Iluminação, natural e artificial suficiente, de forma a não induzir alterações na cor dos alimentos e com <u>as lâmpadas protegidas com armaduras de proteção.</u>	I	S	B
14	Ventilação, natural ou forçada , independente, adequada e permanente.	I	S	B
15	Instalados lavatórios para a lavagem das mãos, providos de água corrente quente e fria, dotados de torneiras de comando não manual , e <u>separados dos que se destinam à preparação dos alimentos.</u> Estão estrategicamente localizados e providos de dispositivos para a lavagem e secagem higiénica das mãos, nomeadamente, escova de unhas, doseadores de sabonete líquido, toalhetes de papel de utilização única, e recipientes movidos com pedal para colocar os papéis inutilizados.	I	S	B
16	A cozinha está dotada de sistema de proteção contra a entrada de insetos, roedores e outros animais nocivos , nomeadamente: portas fechadas com molas de retorno, insetocoladores ou eletrocutores de insetos situados perto das portas, se comunicarem diretamente com o exterior, redes mosquiteiras nas janelas, orifícios vedados nas paredes e tetos e conforme programa de controlo de pragas.	I	S	B
17	A cozinha está dotada de recipientes adequados para colocação e separação dos resíduos sólidos , providos de tampa hermética acionada por pedal, e revestidos por sacos de plástico resistentes, e mantidos em bom estado de higiene e conservação, e armazenados em local afastado dos alimentos.	I	S	B
II - Copa limpa e copa suja				
18	O restaurante dispõe de <u>duas zonas distintas</u> : - Copa limpa – contígua à cozinha e destinada ao empratamento e expedição dos alimentos confeccionados para a sala das refeições; - Copa suja – para a receção de todo o material circulante das mesas e à lavagem das loiças e utensílios.	I	S	B
III - Copa limpa				
19	A zona de empratamento possui condições de armazenamento e distribuição dos alimentos a quente (temperaturas superiores a 65º C) e para armazenamento e distribuição dos alimentos a frio (temperaturas inferiores a 5º C), devidamente resguardados de possíveis fontes de contaminação, nomeadamente do contacto com o público, e mantida em bom estado de conservação, asseio e higiene.	I	S	B
20	Apetrechada com armários fechados para resguardar do contacto das poeiras e insetos, <u>o pão, as frutas e outros géneros alimentícios.</u>	I	S	B
IV - Copa suja				
21	Está provida de máquina de lavar loiça , para lavagem e desinfeção da loiça que contacta diretamente com o público (pratos, copos, talheres e outros utensílios), que garanta as seguintes condições: - temperatura de lavagem e secagem superior a 82º C;	I	S	B

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

	- detergentes e desinfetantes, adequados a uso alimentar; - existência de registos de manutenção preventiva que assegure a temperatura atrás referida.			
22	Toda a loja , especialmente a que contacta diretamente com o público , está devidamente resguardada em armários fechados e mantidos em bom estado de higiene e conservação.	I	S	B
V - Zona de instalações frigoríficas e armazenagem de: Alimentos perecíveis – instalações frigoríficas Alimentos não perecíveis Produtos e materiais de higiene e limpeza				
23	Existe zona de armazenagem de alimentos devidamente separada das restantes zonas de serviço , e mantida em bom estado de asseio e higiene.	I	S	B
24	Os produtos alimentares não perecíveis estão em local próprio (armários ou prateleiras de material imputrescível e de fácil higienização), <u>distanciados pelo menos a 20 cm do pavimento e paredes</u> , de modo a permitir a higienização adequada da área circundante.	I	S	B
25	Os produtos alimentares perecíveis encontram-se armazenados em instalações frigoríficas adequadas, (de <u>refrigeração</u> e de <u>conservação de congelados</u>), de modo a manter as temperaturas específicas indicadas nos respetivos rótulos e/ou documentos de acompanhamento.	I	S	B
26	Caso não possua câmaras frigoríficas de refrigeração separadas para diferentes <u>produtos crus e para alimentos confeccionados</u> , os alimentos encontram-se devidamente acondicionados (em recipientes adequados protegidos com tampa e/ou com película de uso alimentar) e arrumados conforme as boas práticas de higiene.	I	S	B
27	Possui câmaras frigoríficas de conservação de congelados para armazenagem de produtos <u>adquiridos já congelados e/ou ultracongelados</u> (temperatura de conservação de - 18º a - 24º C) (carne, pescado, e outros).	I	S	B
28	Todo o equipamento de frio está em boas condições de utilização, conservação e higiene , quer interna quer externamente, instalado de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante, e devidamente afastado de fontes de produção de calor (fogões, grelhadores, fritadeiras, etc.). <u>Verificar o estado de conservação e higiene das borrachas, prateleiras e grelha de proteção do evaporador.</u>	I	S	B
29	Todo o equipamento de frio possui termómetro para verificação da temperatura interna, e respetivos registos de temperatura.	I	S	B
30	Assegurar a rotatividade dos produtos, Regra FIFO “first-in – first out” , salvaguardando os respetivos prazos de validade, Regra FEFO “first expire – first out” .	I	S	B

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

31	Possui sistema adequado de prevenção e controlo de pragas (insetos, roedores e outras).	I	S	B
32	Os materiais e os produtos de higiene e limpeza , estão arrumados em local próprio, devidamente identificados, separados e afastados dos locais onde se armazenam e/ou preparam alimentos.	I	S	B
VI – Vestiários e instalações sanitárias do pessoal de serviço				
33	As instalações sanitárias estão instaladas de modo a <u>não terem comunicação direta com os locais de trabalho</u> , e encontram-se em bom estado de conservação, limpeza e arrumação.	I	S	B
34	As instalações sanitárias dispõem de lavatórios com água corrente com torneiras de comando não manual, sabão líquido, toalhetes de papel/secador elétrico e caixote do lixo de comando não manual com saco de plástico.	I	S	B
35	Dispõe de vestiários separados por sexos, nos quais se encontram instalados cacifos individuais em número igual ao dos trabalhadores, para resguardo da roupa e utensílios de uso individual e encontram-se em bom estado de higiene, arrumação e conservação.	I	S	B
36	As normas de higiene das mãos do pessoal manipulador de alimentos estão devidamente afixadas de forma visível e legível.	I	S	B
37	A existência de instalações sanitárias não é obrigatória: Em estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento; Em estabelecimentos com área inferior a 100 m ² , desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, previstos no nº 34.	I	S	B
VII – Pessoal manipulador/serviço				
38	Todo o pessoal de serviço encontra-se em perfeito estado de asseio e higiene pessoal , nomeadamente com as <u>mãos e unhas sem verniz e limpas</u> .	I	S	B
39	Todo o pessoal de serviço usa vestuário adequado à respetiva função , em perfeito estado de higiene, de cor clara, nomeadamente, <u>farda, bata ou avental</u> que proteja a totalidade da roupa de uso pessoal, <u>touca e calçado adequado</u> ; abstendo-se de o usar fora dos locais de trabalho.	I	S	B
40	O pessoal de serviço não usa nenhum tipo de adorno , nomeadamente anéis, pulseiras, relógios e brincos complexos.	I	S	B
41	Todo o pessoal , quando se encontra ao serviço, <u>abstém-se de praticar atos incorretos</u> , tais como: <u>fumar</u> durante o serviço, <u>tossir</u> , <u>cuspir</u> ou <u>expetorar</u> nos locais de trabalho e sobre os alimentos, bem como não lavar as mãos sempre que inicie o	I	S	B

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

	trabalho e depois de utilizar as instalações sanitárias.			
42	O pessoal que manuseia alimentos é devidamente orientado e esclarecido, e dispõe de formação e treino em matéria de higiene e segurança alimentar adequada à sua atividade profissional.	I	S	B
43	Todo o pessoal manipulador de alimentos é sujeito a adequada vigilância médica e possui as respetivas fichas de aptidão médica válidas.	I	S	B
BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE				
I - Condições gerais				
44	A conceção das instalações permite a marcha dos alimentos “sempre em frente” , sem cruzamentos e retrocessos.	I	S	B
45	Existe um programa de limpeza e desinfeção em arquivo no estabelecimento, bem como os respetivos registos, e que contempla: os produtos químicos e respetivas fichas técnicas e de segurança, os procedimentos utilizados, bem como a frequência das ações de limpeza e de desinfeção, das instalações, equipamentos e utensílios, devendo estar afixado uma cópia desse plano, nas proximidades do local de arrumo dos materiais de higiene e limpeza.	I	S	B
46	Ausência de varredura a seco.	I	S	B
II - Receção, conservação e armazenagem de produtos alimentares e de produtos não alimentares				
47	Todas as peças de carne estão devidamente acondicionadas, identificadas, rotuladas detentoras das respetivas marcas de salubridade .	I	S	B
48	Todo o pescado, marisco, moluscos , etc. estão devidamente acondicionadas, identificadas, rotuladas e detentores dos respetivos números de registo veterinário .	I	S	B
49	Verifica-se adequada separação física entre os alimentos por tipo e natureza.	I	S	B
50	Existem, corretamente preenchidos, documentos comprovativos do registo de temperaturas dos equipamentos frigoríficos.	I	S	B
51	Os ovos encontram-se armazenados em local fresco e seco (temperatura entre 4°C e 20°C) afastados de produtos que exalem cheiros e sabores anormais.	I	S	B
III - Cozinha / Copas – preparação / confeção / distribuição				
52	Ausência na mesma bancada de produtos de origem animal e de origem vegetal, de modo a evitar eventuais contaminações cruzadas.	I	S	B
53	Ausência na mesma bancada de produtos de crus e produtos confeccionados , de modo a evitar eventuais contaminações cruzadas.	I	S	B
54	Filtros dos exaustores e grelhas de ventilação limpos e sem vestígios visíveis de gordura.	I	S	B
55	Fritadeira com óleo de cor amarelo claro (verificação com colher), sem cheiro a ranço e formação de espuma.	I	S	B

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

	Verificar da existência de registos documentais dos testes de controlo da qualidade e da mudança dos óleos de fritura.			
VERIFICAÇÃO DO SISTEMA DE AUTOCONTROLO				
56	Todas as fases das suas atividades devem estar identificadas, por forma a garantir a segurança dos alimentos, e velar pela criação, aplicação, atualização e cumprimento de procedimentos de segurança adequados.	I	S	B
57	Identificação das fases das operações em que se podem verificar riscos alimentares.	I	S	B
58	Determinação dos pontos críticos para a segurança dos alimentos.	I	S	B
59	Revisão periódica, e sempre que haja alterações dos processos da empresa, da análise de riscos alimentares, dos pontos críticos de controlo e dos processos de controlo e acompanhamento.	I	S	B
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOS UTENTES				
60	Os sanitários deverão estar separados e identificados por sexos , salvo se a capacidade do estabelecimento for inferior a 25 lugares.	I	S	B
61	Dispõem de ventilação adequada , independente e permanente, direta para o exterior ou dispositivos de ventilação artificial , com contínua renovação do ar, adequados à respetiva dimensão desse sector.	I	S	B
62	Dispõem de lavatórios com água corrente , dotados de torneiras de preferência de comando não manual, sabão líquido, toalhetes de papel/secador elétrico, papel higiénico e caixote do lixo de comando não manual com saco de plástico.	I	S	B
SALA DE REFEIÇÕES				
63	Mobiliário (mesas, cadeiras e móveis de apoio) e material circulante das mesas (copos, pratos, talheres, toalhas) são mantidos em bom estado de conservação, asseio e higiene.	I	S	B
64	Apetrechada com armários ou vitrinas frigoríficas de capacidade proporcional ao movimento, para conservar e refrigerar, doces, bolos, mariscos, pescado ou carnes, que se exponham ao público na sala de refeições ou em zona de passagem .	I	S	B

Figura 2.1 - Ficha de verificação das condições estruturais e higio-técnico-sanitárias gerais do estabelecimento e das zonas de serviço, boas práticas de higiene e verificação do sistema de autocontrolo utilizada nas vistorias.

De modo a complementar os conselhos disponibilizados aquando das vistorias foi elaborado um folheto informativo para ser entregue a todos os estabelecimentos com algumas normas gerais de higiene e segurança alimentar, que devem ser seguidas pelos responsáveis e manipuladores dos estabelecimentos. Este folheto (figura 2.2 e 2.3) foi devidamente tratado pelo Gabinete de Comunicação e Relações Públicas da CMVP, de modo a ser disponibilizado no seu *site*, tornando-se assim um folheto oficial da CVMP.

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES



Figura 2.2 - Folheto informativo oficial da CMVP (exterior).

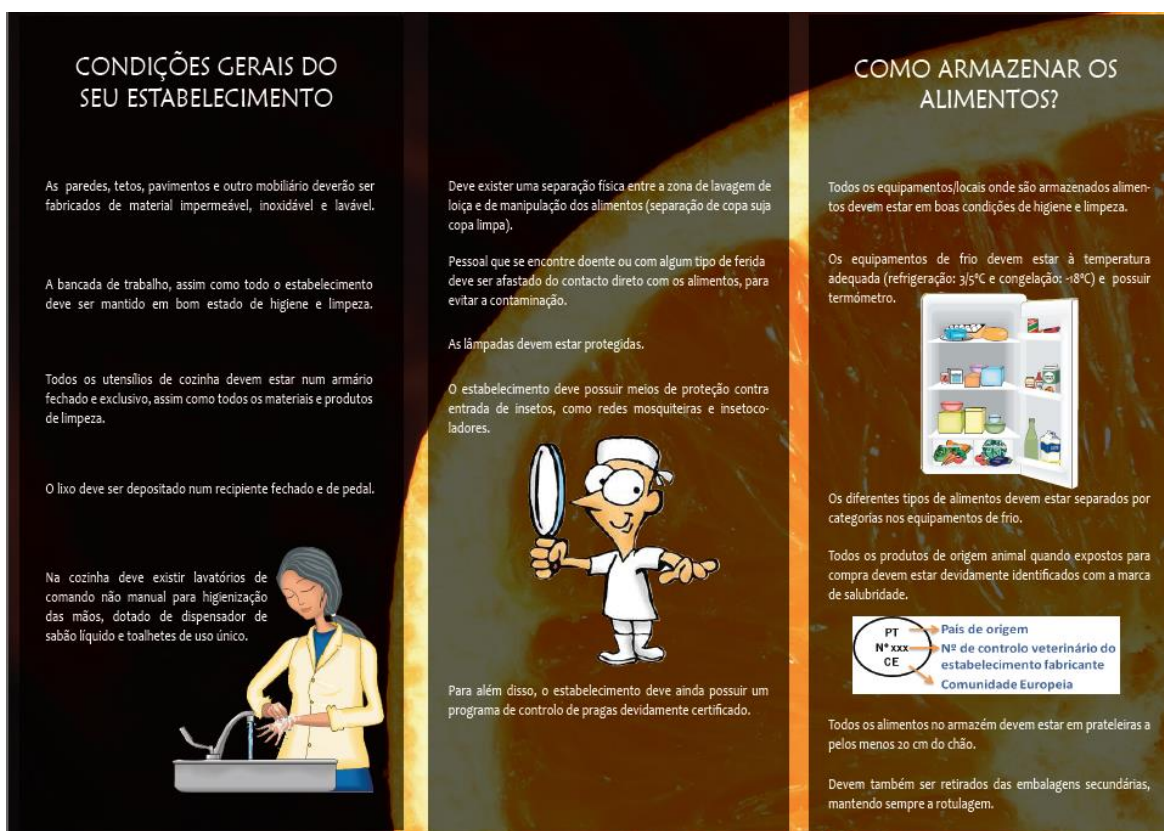


Figura 2.3 - Folheto informativo oficial da CMVP (interior).

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

2.3 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA

Dos cerca de 42 estabelecimentos alimentares existentes no Concelho de Vila do Porto, 15 foram sujeitos a vistoria, sendo esta amostra apenas representativa dos estabelecimentos localizados no centro de Vila do Porto, pela disponibilidade de transporte facultado pela CMVP. Esta amostra é composta por 2 estabelecimentos de comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos, 3 estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, 4 estabelecimentos de comércio a retalho de frutas e produtos hortícolas, 1 estabelecimento de comércio a retalho de leite e de derivados, 2 estabelecimentos de comercialização de géneros alimentícios, 2 estabelecimentos de restauração e bebidas e 1 estabelecimento de bebidas.

2.4 PROCEDIMENTOS TÉCNICOS

Todas as vistorias foram realizadas com o apoio de dois técnicos estagiários da CMVP que, dado a inexistência de um responsável por esta área na entidade em questão, estavam sobre minha orientação. Estes realizaram guias básicos de boas práticas de higiene e segurança alimentar para serem entregues no Mercado Municipal de Vila do Porto, sendo cada um deles adequado ao tipo de estabelecimento lá existente. Durante a realização das vistorias foram seguidos os seguintes procedimentos:

- I. Identificação dos técnicos, como estagiários ao serviço da CMVP;
- II. Comunicação ao responsável no local pelo estabelecimento do motivo da vistoria e pedido de autorização para efetuar a mesma;
- III. Fardamento dos técnicos no local mais apropriado do estabelecimento;
- IV. Observação de todas as condições do estabelecimento, com esclarecimento do responsável e preenchimento da ficha de verificação;
- V. Comunicação ao responsável de todas as situações não conformes e de qual a melhor forma de as eliminar;
- VI. Entrega do folheto informativo;
- VII. Elaboração do relatório (anexo I) onde consta todas as não conformidades encontradas no estabelecimento, assim como os procedimentos necessários para a sua correção;

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

VIII. Entrega do relatório em mão, com eventuais esclarecimentos de dúvidas.

Um mês após a entrega do relatório era agendada a segunda vistoria aos estabelecimentos, com o principal objetivo de verificar a correção das não conformidades anteriormente identificadas. Dessa segunda visita resultaria um novo relatório, onde constava a evolução positiva ou negativa dos estabelecimentos relativamente à primeira vistoria.

No tratamento informático de dados foi utilizado o *Microsoft Office Excel 2010* para realização de gráficos e estatísticas dos resultados adquiridos, de modo a facilitar a sua discussão.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

3. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Ao longo da apresentação e discussão dos resultados obtidos irão apenas ser discutidos os parâmetros mais relevantes quer pela sua importância na manutenção da higiene e segurança alimentar, quer pelos resultados e respetiva evolução obtidos. Primeiramente apresentar-se-á uma abordagem a todos os requisitos constantes da ficha de verificação, seguindo-se a discussão dos resultados obtidos para os requisitos considerados mais pertinentes.

3.1 CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS

3.1.1 Instalações e infraestruturas

As instalações e infraestruturas contemplam um conjunto de requisitos que são a base da confeção de produtos conformes. Assim sendo, caso estes requisitos não sejam cumpridos colocar-se-á em causa a salubridade dos géneros alimentícios, independentemente de advirem de matérias-primas de qualidade. Posto isto, o Capítulo II do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 descreve um conjunto de requisitos específicos aplicáveis aos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados, desde os pavimentos ao teto:

I. Pavimentos – apresentar-se em bom estado de higiene e conservação, construídos com materiais impermeáveis, imputrescíveis, resistentes ao choque, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, com inclinação suficiente de forma a permitir o escoamento adequado das águas de lavagem e residuais para ralos ou caleiras sifonados. Os mosaicos não devem estar partidos, nem apresentar fissuras ou descontinuidades.

II. Paredes – devem ser lisas, de cor clara e revestidas até à altura mínima de 1,75 m com materiais impermeáveis, incombustíveis, resistentes, não absorventes, laváveis e não tóxicos. A parte restante deve ser estucada ou pintada de cor clara, sendo que a ligação das paredes com os tetos, pavimentos e outras paredes (arestas e ângulos) deve ser de formato arredondado.

III. Portas - devem possuir superfícies lisas e não absorventes, imputrescíveis, de cor clara e fáceis de higienizar e com puxadores de alavanca.

IV. Janelas - devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidades e serem providas de redes mosquiteiras removíveis para facilitar limpeza. Estas devem



**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

permanecer fechadas durante o período de laboração, quando daí representar perigo para os alimentos.

V. Tetos - deverão ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza e desinfecção. Para além disso, a sua conceção deve evitar a acumulação de sujidades, condensações indesejáveis, o desenvolvimento de bolores e o desprendimento de partículas.

VI. Iluminação – deve existir iluminação natural ou artificial suficiente para serem executadas todas as ações eficientemente e não induzir alterações na cor dos alimentos. Todas as lâmpadas e outros objetos suspensos no teto devem estar devidamente protegidos.

VII. Abastecimento de água potável - deve possuir água potável corrente, abundante e sob pressão e sistema de distribuição de águas quentes e frias.

VIII. Ventilação – a ventilação natural ou artificial e a exaustão de fumos deve ser adequada e tecnicamente aceitável, por forma a permitir uma fácil renovação do ar e a manter a temperatura e humidade relativa dentro dos valores recomendados de 18/25°C e 50/70%, respetivamente. Para facilitar a respetiva limpeza e higienização deve haver um acesso fácil aos filtros.

De uma forma geral, os estabelecimentos cumpriam os requisitos referentes às instalações e infraestruturas. O principal problema detetado foi a existência de pavimentos em condições inadequadas, provocando mau escoamento de água verificado nos estabelecimentos inseridos no Mercado Municipal de Vila do Porto (figura 3.1). Outra não conformidade detetada foi a ineficiente limpeza das redes mosquiteiras em um estabelecimento, sendo que tal já não foi verificado aquando da segunda vistoria.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**



Figura 3.1 - Parede em condições inadequadas (à esquerda) e pavimento com água devido ao mau escoamento (à direita).

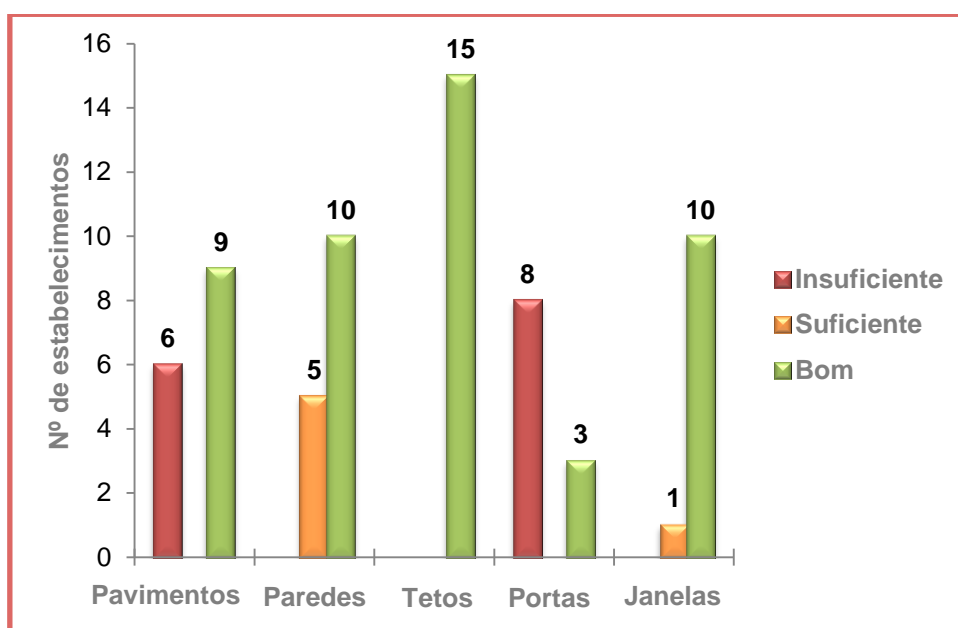


Figura 3.2 – Condições dos pavimentos, paredes, tetos, portas e janelas verificadas na primeira vistoria aos estabelecimentos alimentares.

No que diz respeito a estas condições, na segunda vistoria, a única evolução verificada comparando com a figura 3.2 foi a melhoria da limpeza das redes mosquiteiras de um estabelecimento que havia obtido a classificação de suficiente nos requisitos respeitantes às condições das janelas. Todos os restantes parâmetros, na segunda vistoria, encontravam-se em condições semelhantes à primeira, devido ao facto de a sua alteração exigir custos não dispensáveis pelos responsáveis das empresas no período de um mês.

3.1.2 Cozinha, copas e zonas de fabrico

A cozinha deve se encontrar devidamente isolada do resto do estabelecimento, em bom estado de conservação, limpeza e arrumação. Uma vez que é neste local onde são preparados os alimentos que estarão depois disponíveis para os consumidores, é essencial a existência de alguns requisitos (Baptista e Antunes, 2005):

I. Delimitação das zonas copa limpa e copa suja. A primeira é destinada ao empratamento e expedição dos alimentos confeccionados para a sala das refeições e a última para receção de todo o material circulante das mesas e lavagem das loiças e utensílios.

II. Caso a cozinha funcione conjuntamente com a churrascaria, o sistema de exaustão deve ser reforçado por forma a retirar todos os cheiros e fumos de modo eficiente.

III. Existência de lavatórios para a lavagem das mãos, providos de água corrente quente e fria, dotados de torneiras de comando não manual e separados dos que se destinam à preparação dos alimentos. Estes devem estar providos de dispositivos para a lavagem e secagem higiénica das mãos, nomeadamente escova de unhas, doseadores de sabonete líquido, toalhetes de papel de utilização única e recipientes movidos com pedal para colocar os papéis inutilizados.

IV. Possuir sistema de proteção contra a entrada de insetos, roedores e outros animais nocivos, nomeadamente: portas fechadas com molas de retorno, insetocoladores ou eletrocutores de insetos perto das portas que comuniquem diretamente com o exterior, redes mosquiteiras nas janelas, orifícios vedados nas paredes e tetos.

As não conformidades mais recorrentes respeitantes à cozinha, copas e zonas de fabrico foram a inexistência de lavatórios para a lavagem de mãos adequados em um estabelecimento (figura 3.3) e a inadequada aplicação do programa de controlo de pragas.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**



Figura 3.3 – Lavatório para a lavagem de mãos de comando manual e sem doseador de sabonete líquido.

A inexistência de molas de retorno nas portas de contato com o exterior e a ausência ou inadequada localização de insetocoladores ou eletrocutores de insetos foi uma das não conformidades mais contestadas. Para além da melhoria verificada da primeira para a segunda vistoria ser irrisória (figura 3.4), estes parâmetros provocam alguma confusão aos responsáveis pelos estabelecimentos alimentares pela existência de diversos requisitos a serem cumpridos, levando-os a supor a não obrigatoriedade de todos eles, optando apenas pelo cumprimento de um requisito.

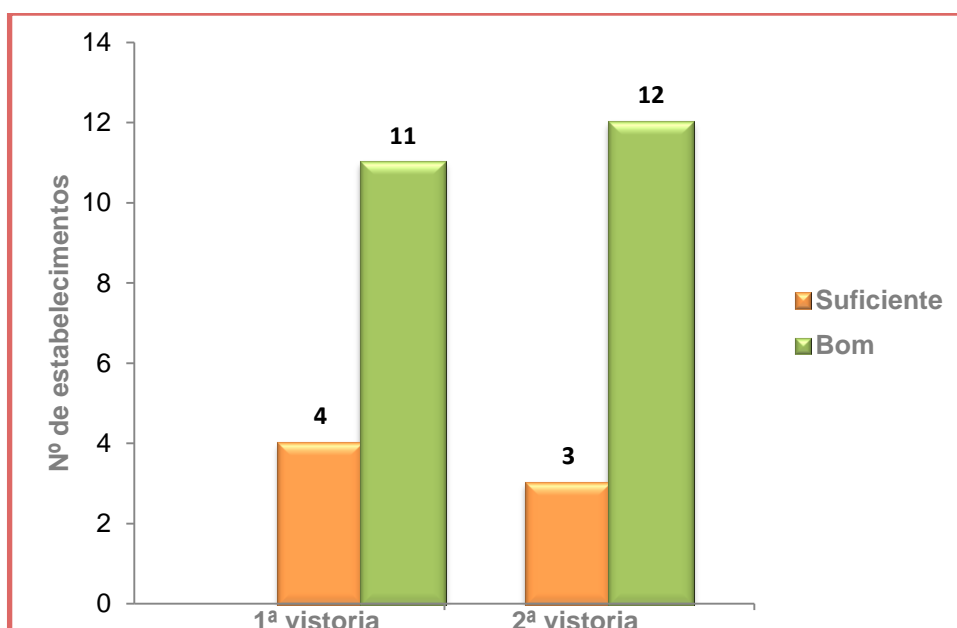


Figura 3.4 - Evolução da primeira para a segunda vistoria no cumprimento dos requisitos relativos ao programa de controlo de pragas.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Aquilo que se pretende no que diz respeito ao programa de controlo de pragas é a existência de molas de retorno funcionais nas portas de contato direto com o exterior, existência de eletrocutores de insetos (exceto se ficar suspenso sobre balcões, mesas ou zonas onde circulem produtos alimentares) ou insetocoladores perto das portas que comuniquem com o exterior, presença de redes mosquiteiras em todas as janelas que possam ser abertas e a vedação de todos os orifícios nas paredes e tetos. A controvérsia que pode existir entre a utilização de eletrocutores de insetos (hipótese de queda de fragmentos de insetos aquando da sua eletrocussão) ou insetocoladores (utilização de uma luz ultravioleta que atraí os insetos para uma placa adesiva) poderá sempre ser atenuada pelo recurso a cortinas de ar colocadas nas portas de comunicação com exterior, sendo este um equipamento mais eficaz, mas mais dispendioso (Enformar, 2009).

3.1.3 Mobiliário, equipamentos e utensílios de cozinha

Todo o mobiliário, equipamentos e utensílios presentes na cozinha devem ser construídos de material próprio e adequado para estar em contato com os géneros alimentícios, não pondo em causa a sua salubridade. Assim sendo, é necessário obedecer a determinados requisitos no que respeita ao mobiliário, equipamentos e utensílios de cozinha previstos (Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Baptista e Antunes, 2005):

I. As prateleiras, balcões, mesas de preparação de alimentos e demais superfícies de trabalho devem estar instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante e ser fabricados com materiais lisos, inoxidáveis, impermeáveis, imputrescíveis, resistentes ao choque, não tóxicos, facilmente laváveis e mantidos em bom estado de higiene e conservação.

II. As bancadas devem possuir cubas de lavagem em inox ou outro material apropriado para a lavagem e preparação dos alimentos, preparadas com torneiras com água corrente, de preferência com mangueira extensível.

III. Todos os utensílios utilizados na confeção e de contato direto com os alimentos devem ser adequados para uso alimentar, construídos por materiais lisos, imputrescíveis, inoxidáveis, facilmente laváveis e desinfetáveis e mantidos em bom estado de conservação.

IV. Existência de armários adequados para arrumação de todos os utensílios e de toda a loiça que irá estar em contato com os alimentos e o público.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

V. A zona de empratamento possui condições de armazenamento e distribuição dos alimentos a quente (temperaturas superiores a 65°C) e para armazenamento e distribuição dos alimentos a frio (temperaturas inferiores a 5°C).

VI. Existência de máquina de lavar loiça para lavagem e desinfecção da loiça que contata diretamente com o público. Esta deve garantir uma temperatura de lavagem e secagem superior a 82°C e devem ser utilizados detergentes e desinfetantes adequados a uso alimentar.

VII. Os produtos alimentares perecíveis não congelados e/ou ultracongelados devem se encontrar armazenados em equipamentos de refrigeração, de modo a manter as temperaturas específicas indicadas nos respetivos rótulos e/ou documentos de acompanhamento. Estes equipamentos devem se apresentar em bom estado de higiene e conservação, nomeadamente as borrachas e prateleiras, e possuir termómetro para verificação da temperatura interna.

VIII. Deve haver equipamentos de conservação de congelados para armazenagem de produtos adquiridos já congelados e/ou ultracongelados que assegure uma temperatura de conservação entre -18/- 24°C. Estes equipamentos devem se apresentar em bom estado de higiene e conservação, nomeadamente as borrachas e prateleiras, e possuir termómetro para verificação da temperatura interna.

Os requisitos referentes ao mobiliário, equipamentos e utensílios de cozinha são cumpridos pela generalidade dos estabelecimentos alimentares avaliados. As prateleiras, bancadas e mesas de preparação dos alimentos são concebidos de material adequado, assim como todos os utensílios que entram em contato com os géneros alimentícios. Todos os produtos alimentares que necessitam de frio para o seu armazenamento encontravam-se nos adequados equipamentos de conservação, estando estes em condições de higiene e conservação aceitáveis. É apenas de salientar um caso de inadequada arrumação de loiça (figura 3.5) e de existência de máquina de lavar loiça não operacional na primeira vistoria ao estabelecimento, sendo que na segunda vistoria as situações acima referidas encontravam-se solucionadas.



Figura 3.5 - Inadequada arrumação de loiça e utensílios de cozinha.

3.1.4 Disposição dos locais de trabalho

A conceção das instalações e consequente disposição dos locais de trabalho deve ter em conta a relevância que terá na produção de alimentos seguindo as normas de higiene e segurança alimentar. Para além da disposição dos locais de trabalho ter que permitir a marcha em frente dos alimentos sem cruzamentos e retrocessos, de modo a evitar a contaminação cruzada, deve ainda permitir uma eficiente higienização da área circundante, não devendo assim os equipamentos ser instalados por forma a dificultar a sanidade dos locais mais resguardados (CAC/RCP). Assim sendo, toda a conceção e disposição dos locais de trabalho deve ser meticolosamente estudada, por forma a respeitar todas as regras básicas de higiene e segurança alimentar. A figura 3.6 representa o esquema de um estabelecimento de restauração, seguindo todos os princípios básicos que devem ser tidos em conta.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

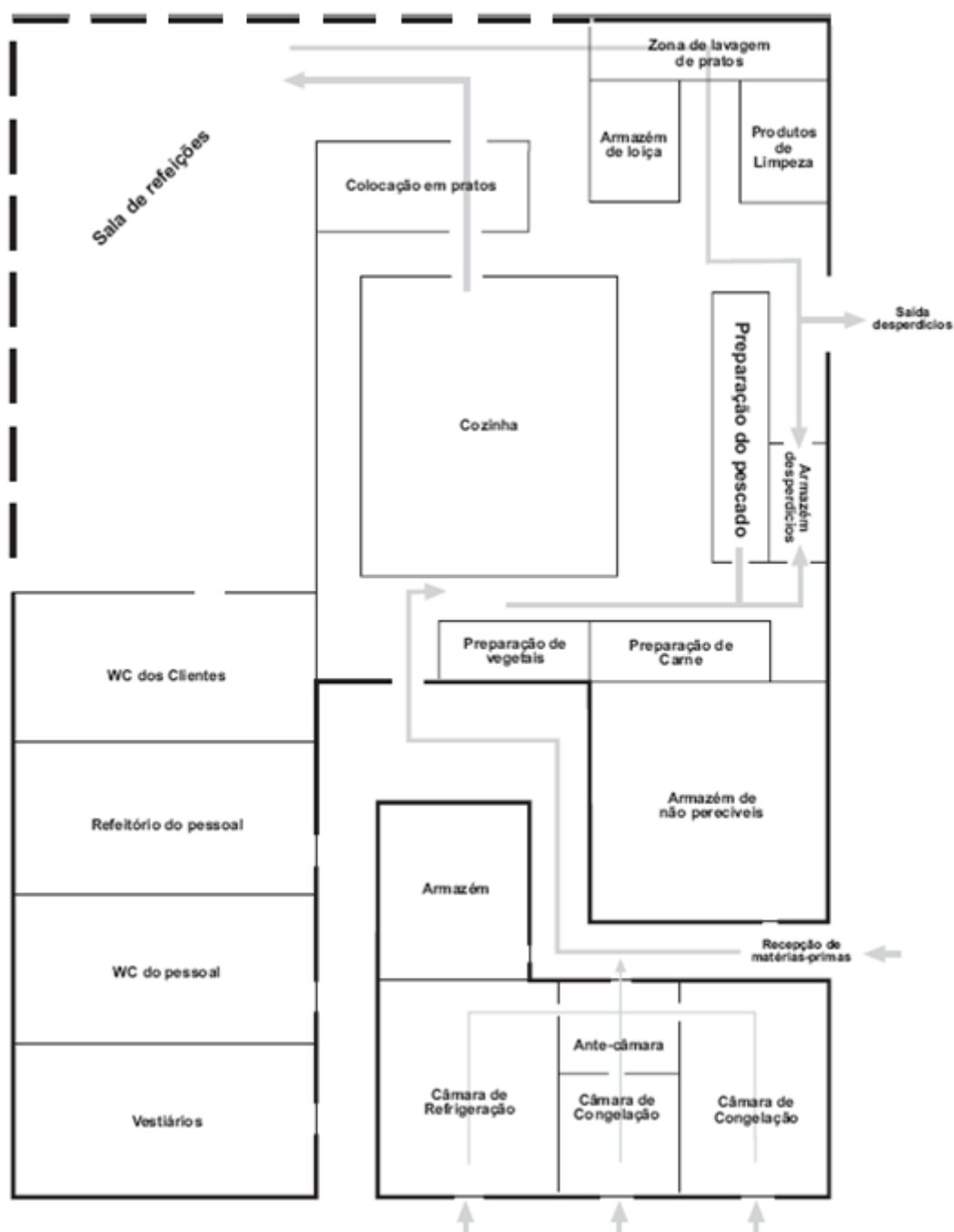


Figura 3.6 - Esquema de um estabelecimento de restauração de acordo com regras de conceção e disposição dos locais de trabalho (Baptista e Antunes, 2005).

Durante as vistorias aos estabelecimentos alimentares verificou-se o cumprimento dos requisitos respeitantes à disposição dos locais de trabalho, com exceção de um estabelecimento de restauração e bebidas. A reduzida dimensão da cozinha do estabelecimento, tendo em conta o volume de refeições produzidas, tem como resultado a difícil circulação de pessoas, a possibilidade de cruzamentos e retrocessos e o impedimento de efetuar uma eficiente limpeza da área circundante aos equipamentos. Como a alteração destas condições requer uma renovação e aumento da cozinha, não foi possível verificar uma

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

melhoria neste aspeto quando foi realizada a segunda vistoria. É, no entanto, de destacar o cuidado demonstrado pelo funcionário responsável pela cozinha em realizar o melhor trabalho possível de acordo com as condições existentes.

3.1.5 Higienização: limpeza e desinfeção

A higienização dos locais de trabalho é uma das fases mais importantes da manutenção da higiene e segurança alimentar nos estabelecimentos. Esta tarefa divide-se em duas etapas, a limpeza e a desinfeção, devendo-se seguir os seguintes passos para que esta seja efetuada de forma correta (CAC/RCP):

- I. Pré-limpeza** – eliminação da sujidade grosseira, mecanicamente (raspando) ou utilizando um jato de água.
- II. Limpeza principal** – dispersão da sujidade por ação mecânica com o uso de um detergente adequado.
- III. Enxaguamento** – eliminação do detergente e da sujidade, lavando de novo se necessário.
- IV. Desinfeção** – Destruição das bactérias recorrendo a um desinfetante adequado.
- V. Enxaguamento final** – eliminação dos restos de desinfetante.
- VI. Secagem** – deixar secar ao ar.

Todos os estabelecimentos do sector alimentar devem possuir um plano de higienização (anexo II) devidamente adequado e atualizado às condições do estabelecimento em causa, e este deve incluir as seguintes informações:

- I.** Áreas, equipamentos e utensílios a higienizar.
- II.** Método de higienização.
- III.** Produtos de higienização a utilizar.
- IV.** Equipamentos a utilizar durante a higienização.
- V.** Frequência de higienização.
- VI.** Procedimento de higienização.
- VII.** Responsável pela higienização.
- VIII.** Registo de higienização (anexo III).
- IX.** Verificação de higienização e seu responsável.

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Este plano de higienização deve ser alvo de alteração sempre que se justifique, por alteração de equipamentos, produtos ou infra-estruturas.

Para uma higienização eficaz devem ser utilizados detergentes, desinfetantes e utensílios de limpeza apropriados para o ramo alimentar. Para além disso, não é permitido o recurso a varredura a seco, uma vez que esta prática provoca a dispersão de poeiras que podem contaminar os alimentos. Os produtos e utensílios de limpeza, após a higienização, devem ser sempre armazenados num armário fechado, devidamente identificado e de uso exclusivo.

Todos os estabelecimentos alvos de vistoria possuíam um programa de limpeza e desinfeção em arquivo no estabelecimento. Este programa de limpeza contempla os respetivos registos de todos os produtos químicos e suas fichas técnicas e de segurança, os procedimentos utilizados e a frequência das ações de limpeza e de desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios. No entanto, em alguns estabelecimentos o programa de limpeza e desinfeção não seria seguido de forma correta, uma vez que foram detetadas algumas não conformidades, como a incorreta arrumação dos produtos e utensílios de limpeza e o recurso a varredura a seco para higienização dos pavimentos (figura 3.7).



Figura 3.7 – Recurso a varredura a seco (à esquerda) e inadequada arrumação de produtos e utensílios de limpeza (à direita).

Após a segunda vistoria realizada ainda se verificou um caso de recurso a varredura a seco, assim como um caso de inadequada arrumação dos produtos e utensílios de limpeza, em estabelecimentos distintos, tal como se pode confirmar nas figuras 3.8 e 3.9.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

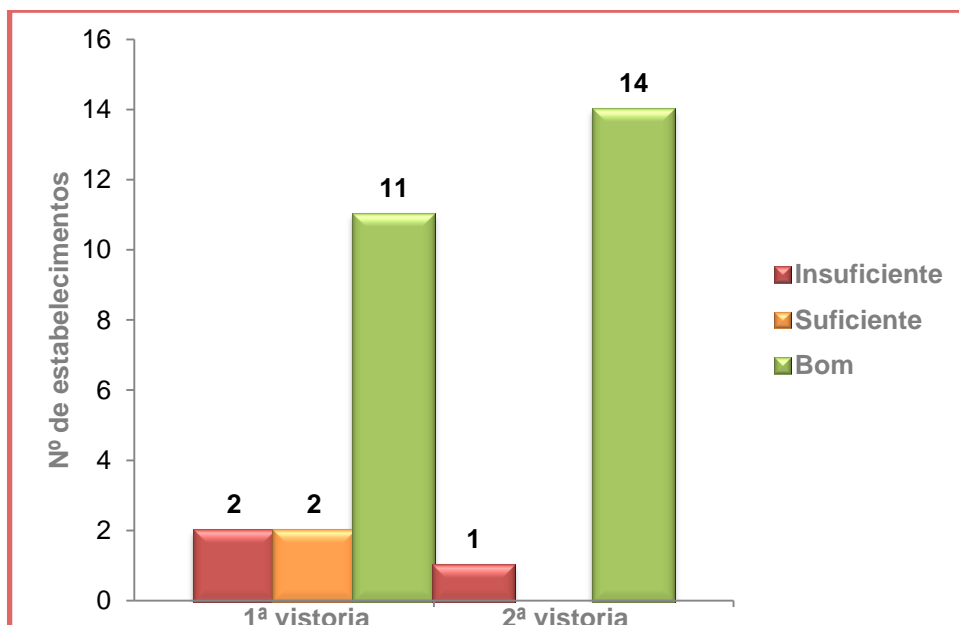


Figura 3.8 - Evolução observada da primeira para a segunda vistoria no que respeita à proibição de recurso a varredura a seco para higienização dos pavimentos.

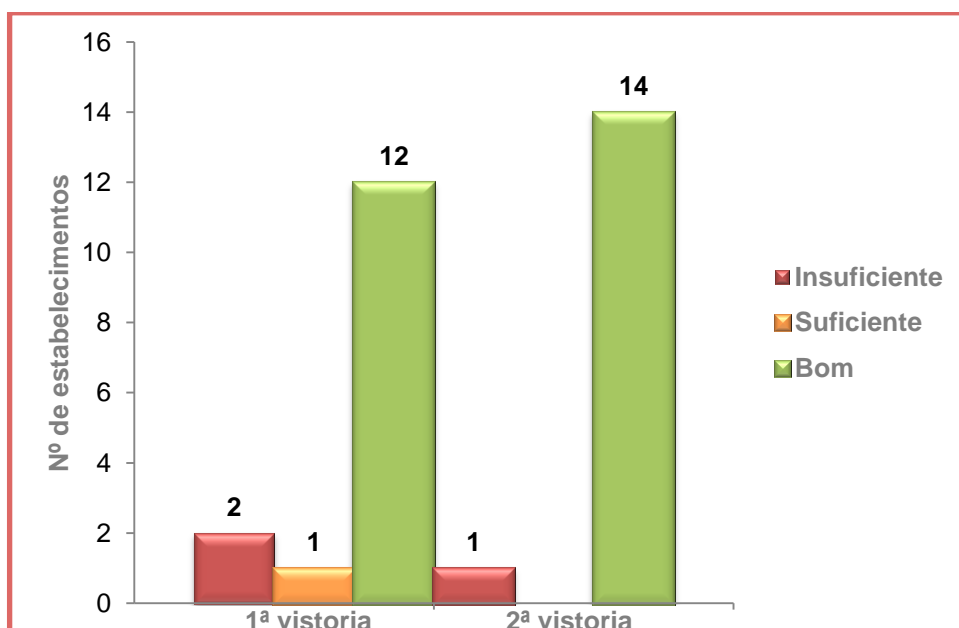


Figura 3.9 - Evolução observada da primeira para a segunda vistoria na arrumação correta dos produtos e utensílios utilizados para limpeza.

3.1.6 Resíduos

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, todos "os resíduos alimentares, subprodutos não comestíveis e demais resíduos devem ser depositados em contentores fechados, de fabrico conveniente, ser mantidos em boas condições e ser fáceis de limpar e,

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

sempre que necessário, de desinfetar”. Posto isto, todos os resíduos acumulados aquando da manipulação dos alimentos devem ser colocados em recipientes laváveis, revestidos por sacos de plástico e munidos de uma tampa acionada por comando não manual que deve permanecer sempre fechada, sendo somente aberta para a deposição dos resíduos. Estes recipientes devem ser sempre mantidos em bom estado de higiene e conservação e colocados num local afastado dos alimentos, de modo a evitar o cruzamento entre as matérias-primas e os resíduos.

Após os períodos de trabalho, todos os recipientes devem ser despejados para o exterior, mesmo que os sacos não se encontrem cheios. O local de despejo deve ser o mais afastado possível da zona de produção, de modo a evitar problemas de acumulação de pragas, e em zona de fácil acesso para veículos de recolha de resíduos. Os óleos de fritura devem ser armazenados em recipientes exclusivos e identificados e serem posteriormente recolhidos por uma empresa especializada (Enformar, 2009).

Embora este seja um requisito que não exige grande investimento por parte do responsável pelo estabelecimento, a sua avaliação revelou-se negativa, uma vez que na primeira vistoria apenas 8 dos 15 estabelecimentos cumpriam as características desejadas para este requisito (figura 3.10). Apesar de na segunda vistoria o número de estabelecimentos com esta não conformidade tenha diminuído, ainda há 5 que não cumprem na totalidade este requisito, possuindo recipientes com tampa de comando manual ou mesmo recipiente sem tampa, tal como se pode observar no exemplo da figura 3.11.

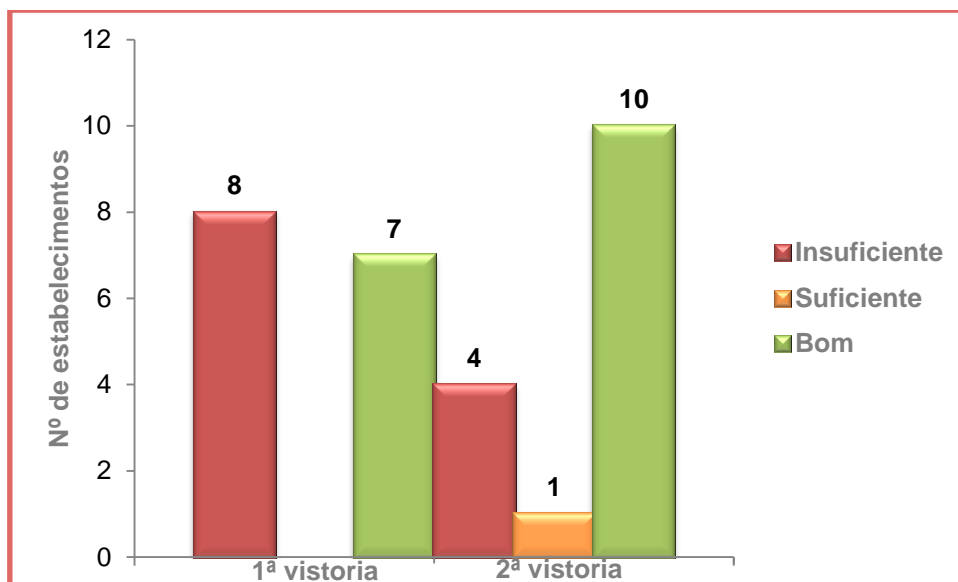


Figura 3.10 - Evolução verificada da primeira para a segunda vistoria respeitante às características dos recipientes para colocação de resíduos.



Figura 3.11 - Recipiente inadequado para depósito de resíduos em estabelecimento alimentar.

3.1.7 Instalações sanitárias e vestiários do pessoal de serviço

De forma geral, as instalações sanitárias e os vestiários destinados ao pessoal de serviços estão contidos numa só divisão, sendo que são separados por sexo. Há alguns requisitos que devem ser obedecidos no que diz respeito à sua conceção, para além de se encontrarem em bom estado de higiene e conservação (Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Enformar, 2009):

- I. Não ter comunicação direta com os locais de trabalho.
- II. As portas devem possuir molas de retorno.
- III. Possuir ventilação natural ou estar dotado de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar.
- IV. Dispor de lavatórios com água corrente com torneiras de comando não manual, sabão líquido, toalhetes de papel e caixote do lixo de comando não manual com saco de plástico (figura 3.12).

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**



Figura 3.12 - Exemplo de lavatório individual bem equipado para higienização das mãos (Enformar, 2009).

V. Existência de cacifos individuais em número igual ao dos trabalhadores, para resguardo da roupa e utensílios de uso pessoal.

Caso os estabelecimentos estejam integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional ou possuam uma área inferior a 100 m², a existência de instalações sanitárias reservadas ao pessoal de serviço não é obrigatória. No entanto, as instalações sanitárias destinadas ao público devem ser equipadas e adequadas ao uso dos funcionários.

No que diz respeito ao cumprimento dos requisitos exigidos para as instalações sanitárias reservadas ao pessoal de serviço, o critério mais discutível é referente às características dos lavatórios. Na primeira visita efetuada 11 dos 15 estabelecimentos não cumpriam na totalidade este requisito por não possuir sabão líquido ou caixote do lixo de comando não manual (figura 3.13). Já na segunda avaliação quase todos os estabelecimentos executaram as alterações recomendadas, cumprindo na totalidade este requisito, com exceção de 1 estabelecimento em que a não conformidade era referente à torneira de comando não manual, mantendo-se esta inalterada aquando da segunda visita.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

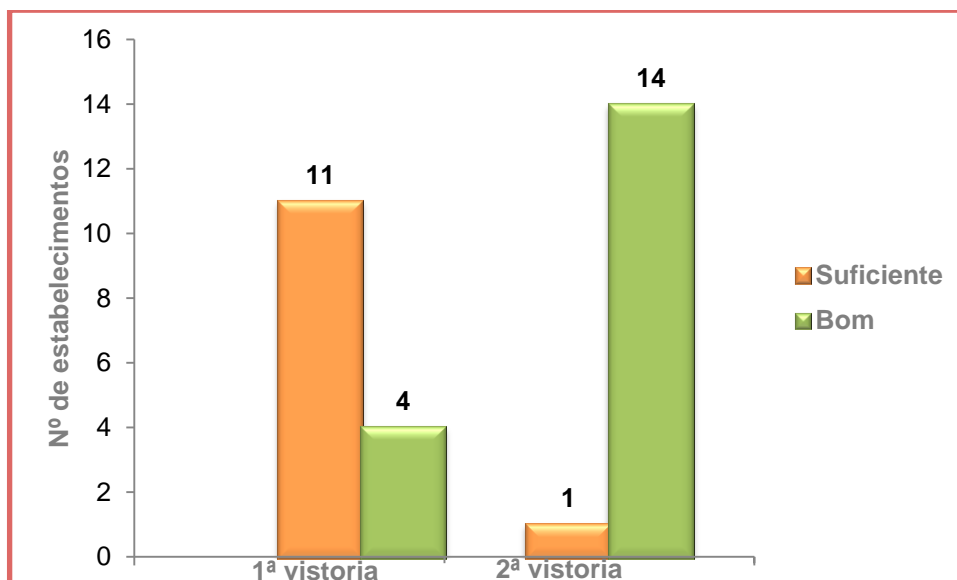


Figura 3.13 - Evolução verificada da primeira para a segunda vistoria referente às características dos lavatórios de higienização das mãos.

3.1.8 Fardamento e higiene pessoal

O regulamento (CE) n.º 852/2004 possui um capítulo dedicado à higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, descrevendo quais os requisitos a serem cumpridos no que respeita a este tema. Todo o pessoal de serviço deve se encontrar em perfeito estado de asseio e higiene pessoal, sendo este um requisito básico no sector alimentar. Para além deste há todo um conjunto de regras que devem ser seguidas pelo pessoal de serviço, de modo a estes não colocarem em causa a salubridade dos alimentos que manipulam:

I. Uso de vestuário adequado à respetiva função, em perfeito estado de higiene, de cor clara, nomeadamente, farda, bata ou avental que proteja a totalidade da roupa de uso pessoal, touca e calçado adequado. Este vestuário nunca deve ser usado fora dos locais de trabalho.

II. Ausência de acessórios, como anéis, pulseiras, relógios e brincos complexos, e ainda unhas sem verniz.

III. Atos como fumar durante o serviço, tossir, cuspir ou expetorar nos locais de trabalho e sobre os alimentos, comer ou beber na área de trabalho, bem como não lavar as mãos sempre que inicie o trabalho e depois de utilizar as instalações sanitárias, são incorretos.

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Para além disso, todos os funcionários de um estabelecimento do sector alimentar devem possuir fichas de aptidão médica válidas, assunto que será abordado posteriormente no tópico de segurança e higiene no trabalho.

No que respeita ao fardamento e higiene pessoal do pessoal de serviço o principal problema detetado refere-se ao uso de vestuário adequado e à utilização de adornos pessoais. Em 4 dos estabelecimentos visitados os funcionários não possuíam touca nem bata adequada à função exercida, enquanto em 5 estabelecimentos apenas se salientou a ausência de touca (figura 3.14). O uso de brincos, por parte do pessoal de serviço do sexo feminino, e o uso de anéis, nomeadamente alianças, verificou-se ser uma prática recorrentemente. No entanto, apesar do aconselhamento e já prévio conhecimento dos funcionários dos variados estabelecimentos acerca do uso de touca e da proibição de utilização de acessórios, estes foram requisitos cuja avaliação não sofreu uma alteração significativa da primeira para a segunda vistoria, permanecendo 33,3% e 26,7% dos estabelecimentos a praticar estas não conformidades, respetivamente.



Figura 3.14 – Funcionário com calçado adequado à função (à esquerda) e funcionário sem utilização de touca (à direita).

3.1.9 Armazenamento e conservação dos alimentos

Todo o tipo de géneros alimentícios presente num estabelecimento do sector alimentar deve ser armazenado nas suas condições esperadas, de modo a não haver alteração da sua segurança e higiene. Assim sendo, é necessário que se ponha em prática medidas preventivas de acordo com as características de cada alimento, de modo a estes serem armazenados e conservados nas condições adequadas antes e após a sua transformação de forma eficiente e segura:

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

I. Produtos sem necessidade de refrigeração - devem ser arrumados em locais próprios, como arrecadações, dispensas ou outros compartimentos em que predomine um ambiente seco, bem arejado e limpo. As prateleiras devem ser de material imputrescível e lavável, mantendo-se sempre uma distância não inferior a 20 cm do pavimento e não estarem completamente encostadas às paredes, de modo a permitir a higienização da área circundante. Deve-se manter sempre a rotulagem de origem dos produtos, retirando apenas as embalagens de cartão (Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Enformar, 2009).

II. Produtos refrigerados - devem ser organizados no equipamento de refrigeração consoante a natureza dos produtos (peixe, carne, legumes, etc.) e todos eles devem estar acondicionados em sacos transparentes ou em caixas/embalagens próprias destinadas a entrarem em contacto com os alimentos, devendo estar sempre tapadas com tampa própria ou revestidos com um material adequado. As temperaturas a serem respeitadas consoante o alimento em questão são as mencionadas no quadro 3.1.

Produtos	Temperatura em °C
Carnes frescas	7
Carnes frescas de coelho	4
Carnes de aves	4
Carne picada	2
Preparados de carne	4
Preparados de carne com carne picada	2
Produtos à base de carne	6
Miudezas e vísceras frescas	3
Peixe cru	2
Carne e peixe cozinhado	1-4
Frutas e verduras	7-10
Lacticínios	1-8
Ovos	3-4

Quadro 3.1 - Temperaturas recomendadas de conservação em refrigeração para diferentes categorias de produtos (Decreto-Lei nº 207/2008 e Baptista e Antunes, 2005).

É ainda de salientar que preferencialmente deveria existir duas câmaras frigoríficas, uma para alimentos crus e outra para alimentos já confeccionados. No entanto, na impossibilidade de o estabelecimento possuir dois equipamentos de refrigeração deve-se colocar os alimentos cozinhados na prateleira superior, as carnes e peixes crus nas prateleiras intermédias, os vegetais nas prateleiras inferiores ou nas gavetas e os produtos em descongelação na parte inferior. Práticas como manter alimentos enlatados nas embalagens de origem depois de abertas não são recomendadas, uma vez que pode ocorrer a migração de contaminantes



VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

químicos da embalagem para o produto. A ação correta será a transferência do produto para um recipiente plástico, anotando o respetivo lote e data de validade (Baptista e Antunes, 2005).

III. Produtos congelados - é proibido a congelação de produtos frescos através de um equipamento tradicional de congelação. Esta prática apenas pode ser efetuada caso o estabelecimento possua um equipamento adequado, que permita ultrapassar tão rápido quanto o necessário, consoante a natureza do produto, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica se mantenha sem interrupção a níveis de -12°C ou -18°C , consoante o produto a congelar. Existem equipamentos de congelação tradicionais apenas para conservação de produtos adquiridos já congelados e existem também equipamentos concebidos para congelação e para conservação de produtos congelados. Estes últimos possuem quatro estrelas como marca de referência, sendo a primeira maior que as outras. Assim sendo, neste tipo de equipamento é então possível efetuar a congelação segura de produtos frescos, desde que sejam respeitadas e tidas em conta determinadas regras. Quando o estabelecimento não possui tal equipamento então os produtos existentes congelados serão apenas aqueles que foram recebidos nessa forma de conservação (Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Enformar, 2009).

Os produtos devem estar sempre bem acondicionados, em sacos próprios transparentes, ou nas caixas em que o fabricante os acondicionou e mantidos sempre a uma temperatura igual ou inferior a -18°C .

IV. Descongelação de alimentos - deve decorrer no mínimo tempo possível e a uma temperatura máxima de 4°C , minimizando-se assim as perdas nutritivas e questões higio-sanitárias. A descongelação deve ser efetuada em recipiente semelhante ao da figura 3.15, de modo a permitir a correta drenagem dos líquidos de escorrimento. Depois de descongelados os produtos devem ser confeccionados nas 24 horas seguintes, sendo que é proibido voltar a congelar produtos já descongelados (Baptista e Antunes, 2005).



Figura 3.15 – Exemplo de equipamento e procedimento adequado para descongelação de produtos alimentares (Enformar, 2009).

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Ainda no que diz respeito ao armazenamento e conservação de alimentos, é necessário que todas as peças de carne e de pescado estejam devidamente acondicionadas, identificadas, rotuladas e detentoras das respetivas marcas de salubridade.

Qualquer produto de origem animal exposto para venda ao público deve ser detentor da respetiva marca de salubridade, sendo esta uma garantia de rastreabilidade para o comerciante e para o consumidor (figura 3.16).



Figura 3.16 - Modelo de marca de salubridade.

No entanto, existem outras informações que têm de estar expostas para o consumidor. No caso da carne o respetivo rótulo deve conter o nome e morada do acondicionador, a denominação de venda, a data de acondicionamento, a data limite de consumo, as condições de conservação e a quantidade líquida (Decreto – Lei n.º 207/2008). No que respeita à rotulagem do pescado deve-se encontrar a denominação de venda, o método de produção e a zona de captura (Decreto – Lei n.º 243/2003).

Devem existir, devidamente preenchidos, documentos comprovativos do registo de temperaturas dos equipamentos de frio (anexo IV) e, para além disso, é essencial assegurar a rotatividade dos produtos seguindo a regra FIFO (first in – first out), de modo a salvaguardar os respetivos prazos de validade, regra FEFO (first expire – first out) (Baptista e Antunes, 2005).

As condições de armazenamento e conservação dos produtos alimentares encontradas nos estabelecimentos alimentares visitados foram, de uma forma geral, as recomendadas e adequadas. No entanto, 2 estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, 1 estabelecimento de comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos e 2 estabelecimentos de comércio a retalho de frutas e produtos hortícolas não possuíam uma adequada rotulagem dos produtos expostos durante a primeira intervenção efetuada. Após o devido aconselhamento, aquando da segunda vistoria foi possível verificar uma notória melhoria neste requisito, mantendo-se apenas 1 estabelecimento de comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos sem rotulagem nos produtos e com pouca abundância de gelo no expositor (figura 3.17).

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**



Figura 3.17 – Estabelecimento de comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos sem rotulagem (à esquerda) e com rotulagem nos produtos expostos (à direita).

Outro aspeto verificado foi o recurso à congelação artesanal de produtos adquiridos não desta forma ou confeccionados no próprio estabelecimento (figura 3.18). Embora os funcionários estejam cientes da proibição de congelação artesanal utilizando equipamentos não preparados para o efeito, esta é uma prática recorrente, principalmente em alimentos como rissóis e folhados produzidos nos próprios estabelecimentos e carne restante não confeccionada.



Figura 3.18 – Alimentos congelados de forma artesanal.

3.1.10 Plano de controlo de pragas

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, é necessário a implementação de boas práticas que evitem a contaminação por pragas, tornando-se o controlo de pragas um requisito do sistema HACCP. Tal controlo é efetuado pela implementação de um programa de controlo de pragas, que inclui um programa escrito e sistemas de controlo contra insetos, roedores, animais nocivos e outras pragas, incluindo todas as áreas do estabelecimento, onde devem ser contemplados os seguintes aspetos (Enformar, 2009):

- I. Plano detalhado de aplicação por área.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

- II.** Medidas de higiene nas áreas antes da aplicação.
- III.** Modo de aplicação, produtos a aplicar e respetivas formas de apresentação dos produtos.
- IV.** Períodos de interdição e de ventilação da área tratada.
- V.** Medidas de higiene e segurança na limpeza dos resíduos, substâncias e respetivas incompatibilidades.
- VI.** Planta com pontos de aplicação dos diferentes produtos.
- VII.** Identificação dos locais e formas de colocação dos iscos.
- VIII.** Em arquivo a ficha técnica e de dados de segurança dos produtos utilizados, com indicação dos antídotos e medidas de controlo em caso de emergência, bem como relatórios técnicos, devidamente datados e assinados, por cada visita técnica.
- IX.** Instalação de equipamentos e medidas de prevenção e controlo da entrada de insetos, como os insetocoladores, eletrocutores de insetos ou sistemas de cortina de ar (em todas as portas com comunicação direta com o exterior), as redes mosquiteiras em todas as janelas que comunicam diretamente com o exterior (amovíveis de forma a facilitar a sua higienização), a vedação de orifícios nas paredes, tetos, portas e área circundante ao estabelecimento, assim como as molas de retorno funcional em todas as portas que comuniquem diretamente com o exterior. O acondicionamento dos produtos em prateleiras afastadas do chão e a eliminação de embalagens secundárias são também medidas preventivas essenciais para um eficaz controlo de pragas

A obrigatoriedade de existência de um plano de controlo de pragas para cada estabelecimento é cumprida por todos os estabelecimentos do sector alimentar vistoriados. Porém, em alguns dos casos o plano existente não é adequado às necessidades do estabelecimento em questão, verificando-se a inexistência de alguns requisitos, nomeadamente no que se refere aos equipamentos de prevenção e controlo da entrada de insetos e outras pragas. Como já foi mencionado no ponto 3.1.2, os comerciantes não estão devidamente informados acerca de todos os requisitos a serem cumpridos, verificando-se casos de ausência de insetocoladores, eletrocutores de insetos ou cortinas de ar, assim como de molas de retorno nas portas de contato direto com o exterior. Exemplos disso são as lojas



VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

que constituem o Mercado Municipal de Vila do Porto, que apesar de serem seguidas por uma empresa de controlo de pragas, não possuem tais equipamentos de prevenção.

Foi também encontrado um caso de visível falta de manutenção e higienização de um eletrocutor de insetos, estando este tal como se pode constatar na figura 3.19.



Figura 3.19 - Eletrocutor de insetos sem adequada higienização situado numa porta de contato direto com o exterior.

3.1.11 Formação do pessoal de serviço

Todo o pessoal que manipule alimentos deve ter formação e treino em matéria de higiene alimentar adequada à sua atividade profissional. Está também previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 a obrigatoriedade da formação profissional na aplicação dos princípios do HACCP para os operadores que estejam envolvidos na implementação deste sistema de segurança alimentar, de modo a contribuírem de forma positiva para a produção de produtos alimentares de acordo com os requisitos esperados.

Apenas 1 dos 15 estabelecimentos visitados não fornecia formação a todo o pessoal de serviço. No estabelecimento em causa não há um funcionário fixo para atendimento ao público, havendo uma considerada rotatividade do pessoal pertencente à empresa que passa por esta função e que pratica outras funções para além da referida. Assim sendo, apenas um dos variados funcionários que exerce a função de atendimento ao público no estabelecimento alimentar possui formação em matéria de higiene alimentar. Com exceção deste caso, em que não se verificou qualquer melhoria na segunda vistoria, todos os outros estabelecimentos fornecem formação regular e adequada à atividade profissional dos funcionários.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

3.1.12 Sistema de segurança alimentar: HACCP

Segundo o descrito no Regulamento (CE) n.º 853/2004, os operadores das empresas do sector alimentar são responsáveis por criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos 7 princípios do sistema HACCP. Este sistema torna-se assim a base da segurança alimentar, tendo como resultado a comercialização de géneros alimentícios conformes do ponto de vista da higiene e segurança alimentar. Todos os intervenientes da cadeia alimentar têm a sua quota-parte de responsabilidade neste sistema, adotando todas as regras de boas práticas de higiene e segurança alimentar que se adequem ao estabelecimento em questão.

Neste sentido, todos os estabelecimentos do sector alimentar devem e têm de ser regidos pelo sistema HACCP. Para que este sistema funcione de forma eficaz é necessário efetuar uma análise aos potenciais riscos alimentares nas variadas etapas do processo, identificar as fases em que se pode verificar esses riscos, determinar os pontos críticos e definir um controlo eficaz de acompanhamento dos pontos críticos. Para facilitar todos estes procedimentos é recomendado que todas as etapas do processo estejam devidamente identificadas e que seja efetuada uma revisão periódica ao sistema sempre que haja alterações dos processos da empresa (CAC/RCP).

Grande parte dos estabelecimentos alimentares existentes no município de Vila do Porto são provenientes de pequenas empresas familiares, optando estas pelo recurso a uma empresa de prestação de serviços de segurança alimentar para uma correta implementação do sistema HACCP. Assim sendo, com exceção de 1 estabelecimento que possui técnico de higiene e segurança alimentar, os restantes estabelecimentos têm contrato com empresa de segurança alimentar, sendo esta responsável pela criação de um sistema HACCP adotado ao estabelecimento em questão e, entre outras funções, o fornecimento de formação adequada aos funcionários do estabelecimento. A generalidade dos estabelecimentos alimentares em Santa Maria recorre aos serviços de uma empresa sediada na ilha de São Miguel, pela inexistência de uma empresa no município habilitada para tais funções, não tendo assim um técnico habilitado disponível durante o quotidiano de um estabelecimento, uma vez que este apenas se desloca a Santa Maria mensalmente, sendo esta a periodicidade mínima.

Quanto às não conformidades encontradas na verificação deste sistema de autocontrolo é apenas de salientar a ausência de acompanhamento regular de um técnico.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

3.1.13 Segurança e higiene no trabalho

De acordo com o artigo 245º da Lei n.º 35/2004, é da competência da entidade empregadora a promoção de exames de saúde, tendo em vista verificar a aptidão física e psíquica do trabalhador para o exercício da atividade, bem como a repercussão desta e das condições em que é prestada na saúde do mesmo. Assim sendo, todos os trabalhadores que exerçam as suas funções no sector alimentar devem apresentar uma ficha de aptidão que comprove as suas condições de saúde para a atividade que desempenham. Devem ser efetuados os seguintes exames de saúde:

I. Exames de admissão, antes do início da prestação de trabalho ou, se a urgência da admissão o justificar, nos 15 dias seguintes.

II. Exames periódicos, anuais para os menores e para os trabalhadores com idade superior a 50 anos, e de dois em dois anos para os restantes trabalhadores.

III. Exames ocasionais, sempre que haja alterações substanciais nos componentes dos materiais de trabalho que possam ter repercussão nociva na saúde do trabalhador, bem como no caso de regresso ao trabalho depois de uma ausência superior a 30 dias por motivo de doença ou acidente.

Para completar a observação e formular uma opinião precisa sobre o estado de saúde do trabalhador, o médico do trabalho pode solicitar exames complementares ou pareceres de médicos especializados. O médico do trabalho face ao estado de saúde do trabalhador e aos resultados da prevenção dos riscos profissionais na empresa, pode reduzir ou aumentar a periodicidade dos exames, devendo, contudo, realizá-los dentro do período em que está estabelecida a obrigatoriedade de novo exame (Lei n.º 35/2004).

Qualquer manipulador que nos exames médicos revele poder transmitir microrganismos patogénicos aos alimentos deverá ser afastado temporariamente do trabalho de manipulação e submeter-se a tratamento adequado até que os exames posteriores confirmem o desaparecimento deste perigo/risco. Para além disso, todos os trabalhadores que suspeitem de padecer de alguma doença, tiverem febre, diarreia ou vómitos devem imediatamente informar o seu superior (Portal do Licenciamento c.).

Todos os funcionários ao serviço dos estabelecimentos visitados possuíam ficha de aptidão médica atualizada, com exceção do caso já mencionado em que há rotatividade dos funcionários que exercem serviço de atendimento ao público.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

3.2 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

O quadro 3.2 faz o levantamento de todas as não conformidades encontradas na primeira e segunda vistoria aos estabelecimentos alimentares de Santa Maria. De uma forma geral, não foram detetadas irregularidades que possam pôr em causa a abertura ao público de um estabelecimento, nem géneros alimentícios visivelmente degradados e impróprios para consumo. Algumas das não conformidades mencionadas encontravam-se corrigidas aquando da segunda vistoria aos estabelecimentos, sendo normalmente estas de fácil correção.

REQUISITOS AVALIADOS	NÃO CONFORMIDADES
INSTALAÇÕES E INFRA-ESTRUTURAS	
Pavimentos	Azulejos rachados;*** Vala de saneamento incorretamente selada;* Mau escoamento.***
Paredes	Tinta lascada;** Sem azulejos até 1,75/2 m.***
Portas	Sem mola de retorno.*
Janelas	Rede mosquiteira não higienizada.***
Tetos	
Iluminação	Lâmpada sem proteção.***
Abastecimento de água potável	
Ventilação	
COZINHA, COPAS E ZONAS DE FABRICO	
Delimitação copa limpa/copa suja	Cozinha de dimensões reduzidas.***
Sistema de exaustão	
Lavatório para higienização das mãos	Torneira de comando manual e sabonete sólido.***
Sistema de proteção contra a entrada de insetos	Inexistência de molas de retorno e ausência ou inadequada localização de insetocoladores ou eletrocutores de insetos.*
MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA	
Prateleiras, balcões e mesa de preparação de alimentos	Cozinha de dimensões reduzidas, não permitindo a circulação desejada.***
Utensílios de contato com alimentos	
Armário para arrumação de loiça e utensílios	Inadequada arrumação de loiça e utensílios.***
Zona de empratamento a quente e frio	

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Máquina de lavar loiça	Máquina de lavar loiça avariada.***
Equipamentos de refrigeração e congelção	
DISPOSIÇÃO DOS LOCAIS DE TRABALHO	
Marcha em frente dos alimentos	Possibilidade de retrocessos e cruzamentos pelas reduzidas dimensões da cozinha.***
Higienização da área circundante	Cozinha de dimensões reduzidas, não permitindo uma regular higienização da área circundante.***
HIGIENIZAÇÃO: LIMPEZA E DESINFEÇÃO	
Plano de higienização	
Detergentes, desinfetantes e utensílios de limpeza	
Recurso a varredura a seco	Varredura a seco para higienização dos pavimentos.**
Armário para arrumação de produtos e utensílios de limpeza	Incorreta arrumação de produtos e utensílios de limpeza.***
RESÍDUOS	
Recipiente para colocação de resíduos	Recipiente para colocação de resíduos sem comando pedal e sem tampa.*
Local de despejo de recipientes	
Armazenamento de óleos de fritura usados	
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DO PESSOAL DE SERVIÇO	
Sem comunicação direta com os locais de trabalho	
Mola de retorno nas portas	Portas das instalações sanitárias sem molas de retorno.*
Ventilação natural e/ou artificial	
Lavatório para higienização das mãos	Torneira de comando manual;*** Toalha para secagem das mãos;*** Sabão sólido**
Recipiente para colocação de resíduos	Recipiente de comando manual.*
Cacifos individuais em número suficiente	
FARDAMENTO E HIGIENE PESSOAL	
Vestuário	Sem touca.*
Sem adornos pessoais	Uso de anéis, brincos e verniz nas unhas.*
Não fumar, tossir, comer ou beber	Comer e fumar com a farda de trabalho.***

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Higienização correta das mãos	
ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	
Armazém de alimentos	Produtos colocados em prateleiras a menos de 20 cm do pavimento.***
Embalagens secundárias e/ou terciárias	
Temperatura de alimentos refrigerados e congelados	
Arrumação de alimentos no frigorífico	
Congelação de alimentos em equipamento tradicional	Congelação de alimentos fabricados no estabelecimento em equipamento tradicional.***
Descongelação de alimentos	
Rotulagem de alimentos	Carne e pescado sem adequada rotulagem.**
Registo de temperaturas	
PLANO DE CONTROLO DE PRAGAS	
Programa escrito	
Equipamentos de prevenção	Ausência ou inadequada localização de insetocoladores, eletrocutores de insetos, cortinas de ar e molas de retorno em portas de contato direto com o exterior.*
FORMAÇÃO DO PESSOAL DE SERVIÇO	Ausência de formação em todo o pessoal de serviço.***
SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR: HACCP	
Implementação de sistema de segurança alimentar	
Execução de boas práticas inerentes	
SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO	
Ficha de aptidão médica	Inexistência de ficha de aptidão médica em todo o pessoal de serviço.***

Quadro 3.2 – Resumo das não conformidades observadas para cada requisito avaliado.

* - mais de 30% dos estabelecimentos; ** - mais de 15% dos estabelecimentos; *** - mais de 5% dos estabelecimentos.

Existem alguns estudos semelhantes, realizados em Portugal e referentes à análise das condições hígio-sanitárias de estabelecimentos comerciais de géneros alimentícios e que podem servir de comparação com os resultados apresentados neste estudo. O estudo realizado por Lopes (2005) no município de Ourém aos estabelecimentos de restauração e

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

bebidas revelou uma classificação positiva para 87% dos estabelecimentos no que diz respeito às características gerais das instalações. No entanto, em 3,5% dos estabelecimentos foram encontradas evidências de pragas, sendo este um aspeto bastante problemático pelas consequências que a presença de insetos e outro tipo de roedores nos estabelecimentos poderá trazer aos alimentos lá produzidos. Embora a ausência de um programa de controlo de pragas adequado aos estabelecimentos tenha sido um dos problemas averiguados nos estabelecimentos alimentares de Santa Maria, em nenhum deles se verificou vestígios de presença de pragas, encontrando-se todos eles em condições bastante aceitáveis de laboração. Aquando da avaliação e comparação das condições higio-sanitárias dos talhos e peixarias do município de Santarém, Dias (2010), verificou também que 11,5% destes estabelecimentos não possuía um programa de controlo de pragas adequado, assim como 15% dos estabelecimentos não efetuava a recolha de resíduos em recipiente adequado para o efeito, sendo estes valores inferiores aos obtidos nos estabelecimentos do mesmo género em Vila do Porto. Com efeito em Santa Maria, este índice com classificação negativa foi muito superior, semelhante ao obtido por Lopes (2005) no concelho de Ourém (classificação negativa para 48,4% dos estabelecimentos).

Também de acordo com o estudo de Lopes (2005), a avaliação dos lavatórios de cozinha para higienização das mãos revelou que 58,3% não possuía esse equipamento ou não contemplava todas as características necessárias, nomeadamente a torneira de comando não manual. O mesmo foi verificado para os vestiários do pessoal em que 88,4% dos estabelecimentos não tem lavatório adequado. No que refere ao armazenamento e conservação dos alimentos, 54,2% armazenavam os produtos em contato direto com o pavimento, não respeitando a distância mínima de 20 cm, e o material e produtos de limpeza eram armazenados no mesmo espaço dos produtos alimentares em 42,3% dos estabelecimentos. Um dos requisitos avaliados por este autor com uma classificação bastante preocupante foi a inexistência de um sistema de segurança alimentar implementado em 91,3% dos estabelecimentos. É no entanto de salientar que estes são dados obtidos em 2005, podendo estes dados não corresponderem à atual realidade do município em causa.

O estudo realizado por Crucho (2008) ao Mercado de Algés revelou condições higio-sanitárias e técnico-funcionais em estado decadente, como é o exemplo de inundações nas câmaras frigoríficas dos talhos, eletrocutores de insetos no topo das bancadas de pescado e vestiários do pessoal de serviço sem cacifos para resguardo de objetos pessoais. No entanto, tais condições foram alteradas, uma vez que o dito Mercado foi alvo de renovações.

As conclusões retiradas por Valente (2010) no estudo das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos do comércio alimentar na freguesia de Parede, permitiram afirmar que existe ainda um grande desconhecimento e desinteresse por parte dos comerciantes em investir na melhoria das condições em que são produzidos os alimentos depois disponibilizados para o

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

público. A avaliação permitiu verificar a existência de estabelecimentos com pavimentos, paredes e armários inadequados e com sujidade acumulada, assim como equipamentos com ferrugem no seu interior e utensílios de contato direto com os alimentos em mau estado de higiene. As temperaturas dos equipamentos de frio eram inadequadas em 50% dos estabelecimentos, verificando-se também a prática de descongelação de alimentos à temperatura ambiente e o recurso a congelação artesanal em 34,7% dos estabelecimentos. A devida rotulagem dos géneros alimentícios, de acordo com a legislação, era inexistente em grande parte dos estabelecimentos, assim como a inexistência de um programa de controlo de pragas e de um sistema de segurança alimentar em 33% e 72% dos estabelecimentos, respetivamente. Valente (2010) conclui que os estabelecimentos detentores de um sistema de segurança alimentar eram respetivamente aqueles que apresentavam condições superiores a nível das instalações e dos equipamentos.

Comparando os resultados obtidos na presente dissertação com o padrão nacional, encontrado para as condições higio-sanitárias e técnico-funcionais de estabelecimentos do sector alimentar, pode-se afirmar que o município de Vila do Porto encontra-se de acordo com o panorama geral nacional. As não conformidades detetadas no município de Vila do Porto são semelhantes às detetadas por outros autores que realizaram o mesmo tipo de estudo em outras zonas de Portugal, sendo que em alguns casos de estudo as condições encontradas são inferiores às condições de laboração dos estabelecimentos vistoriados em Santa Maria.

No que diz respeito ao padrão internacional observado para as condições higio-sanitárias e técnico-funcionais de estabelecimentos alimentares, Saccol et al (2013) verificou em 31 estabelecimentos de restauração e bebidas de São Paulo, deficiências ao nível da existência de documentação e registos do sistema de segurança alimentar, tendo este requisito uma aderência de apenas 50% dos estabelecimentos. O requisito respeitante a uma correta gestão de resíduos obteve também valores baixos de conformidade, uma vez que apenas 60% dos estabelecimentos efetuavam essa gestão de forma eficiente. A classificação obtida para este requisito é semelhante à observada em Santa Maria, enquanto a avaliação referente ao programa de controlo de pragas obteve um valor de 98% de aderência, muito superior a mais de 30% de inconformidade obtido em Vila do Porto. O grupo de estabelecimentos de restauração e bebidas avaliado por estes autores foi classificado como grupo 1, em que há cumprimento de boas práticas de higiene e segurança alimentar, correspondendo estes dados ao ano de 2010.

Legnani et al (2004) observou em Ferrara, Itália, condições higiénicas não satisfatórias. Embora não satisfatórias, as condições encontradas foram superiores às observadas em anos antecedentes por outros estudos, levando assim a acreditar que a implementação do sistema HACCP e a organização de programas de formação para os manipuladores de alimentos teve um impacto positivo na realidade dos estabelecimentos do sector alimentar desta região.



**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

Um estudo levado a cabo na Etiópia por Kibret e Abera (2012) relatou condições inapropriadas no que diz respeito à preparação dos alimentos e todo o ambiente circundante. Foram observadas práticas como uma gestão de resíduos inadequada, presença de animais domésticos no interior dos estabelecimentos alimentares e abuso de temperatura por exposição dos alimentos já preparados durante 6/8 horas à temperatura ambiente antes de estes serem servidos. Tais comportamentos levam a concluir que é essencial o investimento na formação e no acompanhamento por parte de autoridades competentes, de modo a aumentar a sensibilidade e bom senso para este tipo de práticas.

Medeiros et al (2013) num estudo a 120 estabelecimentos do Brasil, observou irregularidades a nível do armazenamento de alimentos nos equipamentos de frio, verificando-se nomeadamente a conservação de alimentos em recipientes inadequados ou sem película protetora e a exposição a temperaturas entre 10/60°C por um grande período de tempo. Tais inconformidades não foram observadas nos estabelecimentos vistoriados em Vila do Porto, no entanto falhas nos requisitos relativos às estruturas das instalações (paredes, pavimentos e portas) e à higiene e vestuário do pessoal de serviço são semelhanças observadas pelos autores acima mencionados e nos estabelecimentos de Santa Maria. Jones et al (2004) também verificou irregularidades nos pavimentos, paredes e bancadas e no armazenamento dos materiais e produtos de higienização, estando estes junto dos géneros alimentícios. Um estudo realizado em 2012 por Jianu e Chiş permitiu concluir que quanto maior for o nível de educação e de experiência dos manipuladores de alimentos, maior será o seu conhecimento, perceção e compreensão das boas práticas de higiene e segurança alimentar que devem ser cumpridas neste sector.

Pode-se assim concluir que as condições higio-sanitárias e técnico-funcionais existentes nos estabelecimentos avaliados de Santa Maria vão ao encontro do panorama nacional e internacional, sendo que será sempre possível encontrar estabelecimentos com condições extremas, quer pelo aspeto negativo, quer pela qualidade de excelência.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O município de Vila do Porto é, como já foi referido, carente no que diz respeito a acompanhamento relativo à higiene e segurança alimentar. Esta afirmação baseia-se na ausência de programas de vigilância dos estabelecimentos do comércio alimentar, sendo estes apenas acompanhados aquando das visitas periódicas de membros da IRAE ou ASAE, ou quando os técnicos das empresas de segurança alimentar contratadas pelos estabelecimentos alimentares visitam a ilha, sendo que o intervalo entre estas visitas chega, muitas vezes, a 2 meses. Posto isto, à partida para o início das vistorias realizadas para fundamentação desta dissertação, seria de esperar um cenário mais delicado do que o encontrado.

Não é possível afirmar que as não conformidades encontradas são irrelevantes, no entanto as condições higio-sanitárias e técnico-funcionais dos estabelecimentos alimentares vistoriados são razoáveis, permitindo laborar com a higiene e salubridade prevista pela legislação aplicável em vigor. Não foi encontrado nenhum estabelecimento alimentar que funcionasse em condições impróprias e/ou que pudesse estar a produzir produtos que ponham em causa a saúde pública, mas é de salientar algumas não conformidades encontradas que se mantiveram mesmo após a segunda vistoria e cuja regulação é aconselhável:

- I. Arrumação imprópria dos produtos e utensílios de limpeza.
- II. Incorreta gestão de resíduos.
- III. Inexistência de alguns equipamentos necessários nas instalações sanitárias do pessoal de serviço.
- IV. Ausência de colaboração do pessoal de serviço para uso de vestuário adequado e para abstenção de uso de acessórios durante a laboração.
- V. Inadequado programa de controlo de pragas.

Por conseguinte, foi possível encontrar estabelecimentos alimentares de alta qualidade no que refere à sua higiene e segurança alimentar, em que as falhas detetadas foram consideradas insignificantes. Por outro lado, o diálogo e observação das reações dos responsáveis pelos estabelecimentos alimentares permitiu verificar que muitas das não conformidades encontradas em estabelecimentos considerados razoáveis apenas se mantinham daquela forma pela inexistência de possibilidades financeiras. No entanto, também se verificou casos de indiferença no que diz respeito ao cumprimento da legislação aplicável ao



**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

sector, independentemente da existência ou não de recursos para os investimentos necessários.

Tendo tudo isto em conta, é de salientar a importância da organização de programas de vigilância e acompanhamento das condições higio-sanitárias e técnico-funcionais em Santa Maria, de modo a aumentar o rendimento de produção de produtos conformes e consequentemente o rendimento dos estabelecimentos. A realização de ações de informação junto dos consumidores é também um dos passos fulcrais para a melhoria da saúde pública, uma vez que a casa dos consumidores é a maior origem dos problemas de doenças alimentares. É um fato que a presença de hábitos incorretos já enraizados na sociedade dificulta a compreensão e adesão às novas regras exigidas para o sector alimentar, tornando-se assim fundamental a organização de programas de formação para minimizar a ocorrência de não conformidades e no sentido de melhorar as condições em que ocorrem todos os procedimentos, desde o “prado ao prato”.

A continuidade do uso de ferramentas disponíveis para auxiliar a produção de produtos conformes, tal como é o sistema HACCP, é uma das mais importantes medidas preventivas disponibilizadas aos empresários. Este sistema de autocontrolo permite a salvaguarda da saúde pública e da estabilidade do estabelecimento.

Desta forma continuar-se-á a elevar os padrões de qualidade esperados pelos consumidores, aumentando assim a sua confiança nos estabelecimentos alimentares que frequentam, tendo isso consequências positivas para o sector alimentar pelo aumento dos seus rendimentos e diminuição do relato de situações prejudiciais. A existência de relatos de problemas de higiene e segurança alimentar irá certamente afetar a imagem construída pelo sector alimentar de Santa Maria, acarretando assim consequências negativas para este sector e para a ilha de um modo geral.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASAE a. – Avaliação de riscos alimentares e laboratórios: Perigos da segurança alimentar – Riscos químicos. Acedido a 29 de Março de 2013, em <http://www.asae.pt>

ASAE b. – Avaliação de riscos alimentares e laboratórios: Perigos da segurança alimentar – Riscos biológicos. Acedido a 29 de Março de 2013, em <http://www.asae.pt>

ASAE c. – EFSA: Relações institucionais entre a ASAE e a EFSA. Acedido a 29 de Maio de 2013, em <http://www.asae.pt>

APCER a. (2013) Comunicação pessoal após consulta, a 11 de Junho.

APCER b. – Segurança Alimentar: Produto - BRC GLOBAL STANDARDS – FOOD. Acedido a 3 de Junho de 2013, em <http://www.apcer.pt>

APCER c. – Segurança Alimentar: Produto – IFS STANDARDS - International Food Standard. Acedido a 3 de Junho de 2013, em <http://www.apcer.pt>

Batista, P. e Antunes, C. (2005) *Higiene e Segurança Alimentar na restauração* – Volume II – Avançado. Forvisão – Consultoria em Formação integrada, S.A. (ed.), 1ª Edição, 9-14 pp (ISBN 972 – 99099-8-9)

Batista, P. e Linhares, M. (2005) *Higiene e Segurança Alimentar na restauração* – Volume I – Iniciação. Forvisão – Consultoria em Formação integrada, S.A. (ed.), 1ª Edição, 5-6 pp (ISBN 972 – 99099-6-2)

Batista, P. e Venâncio, A. (2003) *Perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos*. Forvisão – Consultoria em Formação integrada, S.A. (ed.), 1ª Edição, 26-27 pp (ISBN 972 – 99099-3-8)

CMVP (2013) Comunicação pessoal após consulta, a 20 de Junho de 2013.

CAC/RCP 1-1969 (rev.4-2003) Recommended international Code of Practice – General Principles of food Hygiene.

Destinazores – Santa Maria. Acedido a 19 de Junho de 2013, em <http://www.destinazores.com/pt>

Dias, R. Aplicação do PACE: Avaliação e comparação das condições Higio-sanitárias dos talhos e peixarias abrangidos pelo PACE no município de Santarém. Lisboa: Faculdade de Medicina Veterinária. 2010. Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária.

EFSA (2004) Portugal - Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs. 5-81 pp.

EFSA (2005) Portugal - Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs. 93-95 pp.

EFSA (2006) Portugal - Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs. 5-119 pp.

EFSA (2007) Portugal - Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs. 5-106 pp.

EFSA (2008) Portugal - Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs. 8-208 pp.

**VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES**

EFSA (2009) Portugal - Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs. 8-162 pp.

EFSA (2010) Portugal - Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs. 6-157 pp.

EFSA e ECDC (2013) The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2011; EFSA Journal 2013, 11(4):3129, 250 pp.

Enformar (2009) Enformar Guia de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar. Câmara Municipal do Porto (eds.), 27-135 pp.

Explore Santa Maria – Sobre Santa Maria. Acedido a 19 de Junho de 2013, em <http://www.exploresantamaria.com.pt/>

Frota, A. e Dias, J. (2011) Impacto da implementação da ISO 9001 x ISO 22000 em empresas de alimentos. *Controle de Contaminação*, 141, 26-28 pp.

GPP – Controlo oficial dos géneros alimentícios. Acedido a 31 de Maio de 2013, em <http://www.gpp.pt/RegAlimentar/PNCPI/>

ICMSF – Microorganisms in Foods, Roberts, T.A.; Baird-Parker, A.C e Tompkin, R.B. (eds.), Volume 5 – Characteristics of Microbial Pathogens, Blackie Academic & Professional, London, UK, 1996.

INE – Censos 2011, resultados definitivos. Acedido a 18 de Junho de 2013, em <http://www.ine.pt>

Jianu, C. e Chiş, C. (2012) Study on the hygiene knowledge of food handlers working in small and medium-sized companies in western Romania. *Food Control*, 26, 151-156 pp.

Jones, T. et al (2004) Restaurant Inspection Scores and Foodborne Disease. *Emerging Infectious Diseases*, 10 (4), 688-691 pp.

Kibret, M. e Abera, B. (2012) The Sanitary Conditions of Food Service Establishments and Food Safety Knowledge and Practices of Food Handlers in Bahir Dar Town. *Ethiop J Health Sci*, 22 (1), 27-35 pp.

Lawley, R.; Curtis, C. e Davis, J. (2008) The Food Safety Hazard Guidebook. The Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House, Science Park, Milton Road, Cambridge CB4 0WF, UK (eds.), 9-349 pp (ISBN 978-0-85404-460-3)

Legnani, P. et al (2004) Hygienic control of mass catering establishments, microbiological monitoring of food and equipment. *Food Control*, 15, 205-211 pp.

Lidon, F. e Silvestre, M. (2008) Conservação de Alimentos - princípios e metodologias. Escolar editora. Lisboa. 28-41 pp.

Lidon, F. e Silvestre, M. (2007) Indústrias Alimentares - Aditivos e Tecnologia. Escolar Editora. Lisboa. 29 pp.

Lopes, P. (2007) Grelha de avaliação higio-sanitária de estabelecimentos de restauração ou de bebidas. *Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação*, 13 (3), 79-94 pp.

Lopes, P. Caracterização higio-sanitária dos estabelecimentos de restauração e de bebidas do município de Ourém. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação. 2005. Trabalho de investigação.



VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Medeiros, L. et al (2013) Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. *Ciência Rural*, 43 (1), 81-86 pp (ISSN 0103-8478)

Mello, A.; Gama, M.; Marin, V. e Colares, L. (2010) Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. *Brazilian Journal of Food Technology*, 13, 61-67 pp.

Neves, L. (2007) Sistemas de gestão integrados – Vantagens para as empresas da cadeia alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 30-31 pp.

Pires, C. – Principais bactérias presentes em doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2011. Dissertação de Mestrado.

Portal do licenciamento a. – Restauração e bebidas: Tipos de estabelecimentos. Acedido a 2 de Abril de 2013, em <http://www.portaldolicenciamento.com>

Portal do Licenciamento b. – Comércio alimentar: Tipos de estabelecimento. Acedido a 2 de Abril de 2013, em <http://www.portaldolicenciamento.com>

Portal do Licenciamento c. – Restauração e bebidas: Requisitos funcionais – Higiene pessoal. Acedido a 1 de Agosto de 2013, em <http://www.portaldolicenciamento.com>

Rico, F. (2009) Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 6, 23-25 pp.

Saccol, A. et al (2013) Hygiene and sanitary conditions in self-service restaurants in São Paulo, Brazil. *Food Control*, 33, 301-305 pp.

Soares, E. (2007) Doenças de origem alimentar: Infecções e intoxicações. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 6 pp.

Stranks, J. (2007) The A-Z of food safety. Thorogood Publishing Ltd. London. 297-414 pp. (ISBN 978-185418379-8)

Valente, F. Verificação das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos de restauração da freguesia da parede. Lisboa: Faculdade de Ciências e Tecnologia. 2010. Dissertação de Mestrado em Tecnologia Alimentar.

Viegas, S. (2009) Alterações do estado de saúde associadas à alimentação: contaminação microbiológica dos alimentos – Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Departamento de Alimentação e Nutrição. Unidade de Observação e Vigilância, 7-8 pp (ISBN 978-972-8643-53-9)

5.1 LEGISLAÇÃO CONSULTADA

Decreto - Lei n.º 234/2007 de 19 de Junho - Regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e de bebidas.

Decreto – Lei n.º 207/2008 - Aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos.

Decreto – Lei n.º 48/2011 de 1 de Maio – Simplifica o regime de acesso e de exercício de diversas actividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero», no uso da autorização legislativa concedida pela Lei n.º 49/2010, de 12 de Novembro, e pelo artigo 147.º da Lei n.º 55-A/2010, de 31 de Dezembro, e cria um balcão único electrónico, designado «Balcão do empreendedor».



VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

Lei n.º 35/2004 – Regulamenta a Lei n.º 99/2003, de 27 de Agosto, que aprovou o Código do Trabalho.

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro - Princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril – Higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril - Regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril - Controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

5.2 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA E NÃO CITADA

A survey about general sanitary – Free dissertations – Sciences. Acedido a 28 de Agosto de 2013, em <http://www.ukdissertations.com/>

Baptista, P.; Pinheiro, G. e Alves, P. (2003) Sistemas de gestão de segurança alimentar. Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, S.A. (ed.), 1ª edição, 10-29 pp. (ISBN 972–99099-4-6)

Bennet, W. e Steed, L. (1999) An Integrated Approach to Food Safety. *Quality Progress*, 37-42 pp.

Collins, E. (1997) Impact of Changing Consumer Lifestyles on the Emergence/Reemergence of Foodborne Pathogens. *Emerging Infectious Diseases*, 3 (4), 471-478 pp.

Cotterchio, M. et al (1998) Effect of a Manager Training Program on Sanitary Conditions in Restaurants. *Public health reports*, 113, 353-358 pp.


Genta, T; Maurício, A. e Matioli, G. (2005) Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. *Acta Sci. Health Sci.*, 27 (2), 151-156 pp.

Souza, R. et al (2004) Does Ambient Temperature Affect Foodborne Disease? *Epidemiology*, 15 (1), 86-92 pp.

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE
ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO
MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

6. ANEXOS

ANEXO I

	Relatório de visita de aconselhamento de higiene e segurança alimentar
---	---

Estabelecimento comercial:	
Visita nº:	Data:

Os estagiários Brenda Melo, Luís Andrade e Miguel Braga da Câmara Municipal de Vila do Porto, no âmbito da sensibilização de higiene e segurança alimentar, dos estabelecimentos de restauração e bebidas e de comercialização de produtos alimentares do Município de Vila do Porto, efectuaram uma visita de aconselhamento ao referido estabelecimento comercial. A visita foi efectuada nos termos e de acordo com a implementação e com os procedimentos de boas práticas de higiene e segurança alimentar, conforme o disposto na legislação em vigor.

No momento da visita constatou-se que o estabelecimento se encontrava em boas condições de higiene e salubridade, contudo verificou-se o seguinte:

1. ...
2. ...

Face a algumas das situações irregulares verificadas e considerando o previsto na legislação aplicável, aconselha-se que sejam aplicadas as medidas correctivas acima mencionadas, de modo a aumentar a eficiência da produção e comercialização de alimentos seguros.

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

ANEXO II

Logótipo Estabelecimento	Plano de Higienização								Data: AAAA/MM/DD	
ÁREA/ÍTEM A HIGIENIZAR	MÉTODO DE HIGIENIZAÇÃO	PRODUTOS A USAR	EQUIPAMENTOS A USAR	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO	RESPONSÁVEL	REGISTO	VERIFICAÇÃO	RESPONSÁVEL	REGISTO
Pavimentos	Limpeza com detergente	Detergente XPTO	Balde e esfregona	Diariamente	1. Varrer o pavimento, incluindo por baixo dos equipamentos, para remover a sujidade visível; 2. Lavar o pavimento cuidadosamente usando o balde e a esfregona (o detergente deve ser preparado de acordo com as indicações do fabricante); 3. Deixar secar ao ar.	Funcionário	Registo XPTO	Inspeção visual do estado de limpeza do pavimento.	Responsável do estabelecimento	Registo XPTO
Bancada de Trabalho	Limpeza e Desinfecção	Detergente XPTO Desinfectante XPTO	Escova, pano e luvas	Após Utilização	1. Remover a sujidade visível com a ajuda da escova; 2. Limpar a bancada com o pano com detergente (o detergente deve ser preparado de acordo com as indicações do fabricante) para remover a gordura e outros resíduos; 3. Enxaguar com água limpa para remover o detergente; 4. Aplicar o desinfectante e deixar actuar o tempo recomendado pelo fabricante; 5. Enxaguar com água limpa para remover o desinfectante; 6. Deixar secar ao ar.	Funcionário	Registo XPTO	Inspeção visual do estado de limpeza da bancada	Responsável do estabelecimento	Registo XPTO
Banho-Maria	limpeza e Desinfecção	Detergente XPTO Desinfectante XPTO	Escova e luvas	Após Utilização	1. Retirar a água do recipiente; 2. Retirar os alimentos do interior; 3. Remover as partes destacáveis e as tampas 4. Enxaguar com água quente; 5. Lavar com água quente e detergente. Se necessário para ajudar a retirar os resíduos de alimentos, usar uma escova; 6. Enxaguar com água; 7. Aplicar o desinfectante; 8. Enxaguar com água 9. Deixar secar ao ar.	Funcionário	Registo XPTO	Inspeção visual do estado de limpeza do banho-maria	Responsável do estabelecimento	Registo XPTO

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E TÉCNICO-FUNCIONAIS DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VILA DO PORTO, ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES

ANEXO III

[illegible]

74

Logótipo do Estabelecimento	Registo de Temperaturas
-----------------------------	-------------------------

[illegible]

Definieren Sie